

## 青海菜经典菜肴介绍 02：青海白条手抓羊肉



手抓羊肉在青海地区已经有上千年的历史了，在这里羊肉成为最普遍吃的一种肉类。

青藏高原的羊肉肉质鲜美，吃这道美食，最纯粹的吃法就是用白条手抓，只用一把盐就就可以把羊肉种最纯粹的味道给激发出来，其他任何调味料都不需要。

青海人对手抓羊肉很是讲究，首先要保证羊肉的新鲜，然后选用的是上等的黄羊肉。光是选材，就是其他地方都吃不到的。



白条手抓有两种口味，一种是用蒜汁作为辣酱，淋在羊肉上面的，喜欢吃辣的朋友一定要尝尝，滋味鲜美，吃过再忘不掉。

另外一种是椒盐口味，喜欢重口味的朋友要选这个，味道浓厚，非常的满足味蕾。