

内蒙古经典菜肴介绍 04：血肠



血肠是在羊血里加入食盐、葱、面粉等调料，调制好后灌入羊的小肠里，煮熟之后切断或者切片食用。这种吃法我们安徽也有，不过不是羊血，而是用猪血加猪肉一起灌进猪小肠里，然后晒干，或者用烟熏干，再切片蒸熟，吃起来特别香。