

宁夏菜经典菜肴介绍 02：烩羊杂碎

烩羊杂碎是宁夏的传统名菜之一。烩羊杂碎里含有羊头、羊肚、羊肠、羊蹄、羊心、羊肝、羊肺、香菜、葱、姜、蒜苗、精盐、味精、红油、羊肉等食材和调味料，经过炖煮而成的。烩羊杂碎的汤色香浓，口感：羊肉和炸碎都非常鲜嫩好吃。烩羊杂碎是冬天里最不可少的一道美食。

