

# 涮羊肉的是这么来的

发布时间：2023-03-18

达茂草原羊厂家和您一起看看涮羊肉的是这么来的

“涮羊肉”这道名菜，距今已有700多年的历史了。据说谈羊肉的创始者是元世祖忽必烈。相传忽必烈前往和林征讨其弟阿里不哥，宿营途中，突然想起草原的美味——

清炖羊肉来。于是就命令厨师宰羊，谁知正当厨师准备将羊肉下锅的时候，忽然探兵来报：“敌军蜂拥而来，离此不远，已安营下寨，准备与我军厮杀。”

按照正常的烹调过程，清炖羊肉要炖一个多小时的时间，然而在这大敌当前的紧急关头，哪能坐等进餐呢？这时只见一个小厨师手持菜刀，将一块生羊肉切成薄片，放在沸腾的水中，用饭勺搅拌了几下，便急忙捞在了碗里，而后又加进了一些调料，送到忽必烈的面前。忽必烈勺场饕餮，饱餐了一顿，并感到这肉片清香爽口，格外鲜嫩。

忽必烈得胜还朝，嘉奖了这位厨师，并让他做羊肉片大宴群臣。这位厨师便选取了上等的羊肉，又精心调配了多种佐料，加入香油、麻酱、辣子、韭花等，使羊肉片的味道更加鲜美。群臣大饱了口福，忽必烈高兴无比，便赐名为“涮羊肉”。

由于羊肉鲜嫩易熟，味道鲜美，并边涮边吃，别具风味。明、清以来，这道菜盛行北方，成为冬令美味佳肴。北京各菜馆还不断改进，发展成为北京风味的涮羊肉。清咸丰四年（1854年），前门外“正阳楼”开业，专以涮羊肉闻名。后来，以摆摊发家的丁子青，于1914年创办“东来顺”饭庄。且在正阳楼涮羊肉的基础上，在选料、配料多方面作了改进，使这道适合蒙古民族口味的佳肴，也受到汉族人民的欢迎。

免责声明：文章来源于网络，如有侵权请联系网站管理员删除。

原文链接：<http://www.nmgyimg.com/yyxw/111.html>