

# 吃羊肉 暖暖和和过冬天

俗话说“冬至到,羊肉俏”,到了这一天,吃一顿热气腾腾的羊肉,也逐渐成了一种风俗时尚,那么,什么样的吃法才能配得上冬至的气质呢?羊肉的做法花样繁多,羊肉汤、羊肉泡馍、涮羊肉、手抓羊肉、烤羊肉串、烤羊排,随便就能说出几十种。但无论是羊肉汤还是烤羊排,都是人们所喜爱的美味。而在拉萨,可以吃羊肉的地方也是数不胜数。冬至来了,约上亲朋好友,一起吃羊肉吧!

记者 黄苗

## 羊肉粉汤 回味家常味道

羊肉粉汤是非常家常的小吃,做法简单至极。熬好的底汤里,加入炖好的切片羊肉、几根青菜、一把粉丝,煮熟后加点调味料和姜末,一碗羊肉粉汤便做成了。香气扑鼻,让人垂涎欲滴。通常来说,这样的美味基本都

会出现在陕西风味的小店和清真餐厅内,而且吃饭的“姿势”也是大同小异,几个肉夹馍,一碟凉菜加一碗粉汤,就是简简单单一餐便饭了。当然,价格也非常平价,一般在十几元至四十几元不等。

## 推荐地

### 岐山农家

地址:扎基中路民族饭店东50米

### 关中马二羊肉粉汤

地址:天海夜市德康鑫居12栋2单元

### 伊萨蒸汽牛肉面

地址:色拉南路

## 羊杂汤 暖心又暖胃

羊杂汤锅,顾名思义,就是将羊杂及羊肉等一起炖入羊汤中,原汤炖原味,整锅汤中没有一丝杂味,全是羊肉的鲜香,最让人觉得妙的是,这样的羊杂、羊肉汤,吃起来丝毫不觉得油腻,餐厅的师傅们特别在其中加了很多“秘密武器”,诸如胡椒粉、姜片、各种中药材、大葱段等,不仅可以中和羊肉的膻味,也可以中和羊肉的油腻感。虽然汤锅中还是漂浮着一

层羊油,但吃起来却比想象中爽口。让人觉得爽口的远不只是汤底,蘸碟也是化解油腻的一大因素,鲜辣椒、香菜覆盖在羊杂上,浇上一勺羊汤,便是最鲜香的美味。

现在的美食越来越注重养生,所以羊杂汤里,部分商家还会加上一些枸杞和一些降燥的中草药,让羊汤喝起来味道更丰满,同时还能缓解羊肉的燥。

## 推荐地

### 简州羊杂羊肉汤

地址:太阳岛东桥德克士旁

### 郑记重庆干锅·羊杂羊肉汤锅

地址:北京西路(哲蚌寺路口)

### 黄记羊杂滚烫

地址:娘热南路

## 涮羊肉 肉美汤鲜

传统的涮羊肉也是冬季极具人气的美食。拉萨几家老北京涮羊肉餐厅,到了这个季节,每天晚餐时间都人声鼎沸。在蕃隆餐饮老北京涮肉、京来顺等这样的人气餐饮,拉萨吃货们可以品尝到既地道又有品质

的美味。

涮羊肉比起川味火锅要简单得多,一锅清汤,撒点葱花、海米、枸杞就是底汤了,这样简单的材料,为的就是不让汤底掩盖住食材本身的鲜美味道。

## 推荐地

### 添顺老北京涮肉坊

地址:柳梧新区北京大道浙西广场斜对面

### 蕃隆餐饮老北京涮肉

地址:德吉北路71号

### 京来顺

地址:德吉北路

## 手抓羊肉 爽而不腻

提及手抓,当热东路可谓是享用该美食的首选地,因为在这里有不少吃香麻鸡、手抓肉的餐厅,这些餐厅都不大,餐厅内有鸡肉、牛羊肉、面片、清茶等可供选择。为了保证原汁原味,烹饪鸡肉、羊肉时,除了盐,并不会加入过多的调料。手抓羊肉很新鲜,肉质结实、颜色诱人,一端上桌,羊肉的香气扑鼻而来,蘸上配好的椒盐、小葱,化解了油腻,就剩下纯正的羊肉香了。除此之外,位于纳金路的清真飞天餐厅、新疆特色大盘鸡等店内也是吃手抓的好地儿,不仅味道纯正,而且还可以吃到烤羊肉串等美味哦。

## 推荐地

### 临夏饭店清真餐厅

地址:夺底南路4号临夏办事处

### 东乡手抓香麻鸡

地址:当热东路天鸿宾馆对面

### 阿力东乡手抓馆

地址:当热东路天路公司向东200米

### 艾力木东乡手抓饭店

地址:德吉中路



## 关于撤销拉萨市内民航售票处的通知

### 尊敬的旅客:

为进一步理顺管理机制,经我局党委研究决定:撤销西藏航空港票务公司拉萨售票处(地址:拉萨市娘热路1号)。拉萨售票处将于2020年1月1日正式停止对外营业,原售票相关业务将搬至拉萨贡嘎机场(地址:西藏山南市甲竹林镇拉萨贡嘎机场航站楼出发大厅售票点)。

如有疑问,可咨询电话:0891-6216458(售票柜台);0891-6216465(拉萨机场问询柜台)。

中国民用航空西藏自治区管理局

2019年12月20日

## 比选结果公示

根据我公司2019年12月13日在本报发布的《西藏鹏鑫文化旅游产业有限公司公开询价比选公告》内容,现将办公用品、办公家具、车辆维护、广告发布与制作四类供应商比选结果公示如下:

**办公用品:**西藏聚乾商贸有限公司(入围)

**办公家具:**西藏一利达商贸有限公司(入围)

**车辆维护:**西藏琦杰汽车服务有限公司(入围)

**广告发布与制作:**西藏无极文化传媒有限责任公司(入围)

本公示期限为3日,此期间若有对本次比选结果有异议的,应当在本公示期间提出。我公司招标采购部自收到异议之日起3日内作出答复。

联系电话:13990737989 何先生