

尚品御泉

新的一年 更多温暖

恰·齐家疙瘩汤：秋浓菜飘香

本报记者 孟维鹏

聚餐时，味道、环境、服务是许多人在选择餐厅时考虑的必备元素。近日，趁着周末小聚的机会，记者来到了位于魏都大道益丰商务大厦的恰·齐家疙瘩汤。

大厅的空间不算很大，装修简约舒适。厅内整齐地排列着30余张餐桌，既有临街落地窗前的四人桌，也有卡座、圆桌。此外，店内还有6间雅间，可以满足顾客会客聚餐的需要。

随意找了一个角落坐下，服务员礼貌而不失自然的微笑和细致的服务，让人顿觉亲切。在这样的环境中与家人、朋友用餐，感觉真的很棒。拿起菜单准备点餐时，记者不禁眼前一亮，只见这里的菜品不再局限于新派晋菜的风格，而是融入了杭帮菜和西餐菜品，非常丰富。

在等待菜品之际，看见邻桌点了道从未见过的奇怪菜品，便忍不住询问服务员。服务员介绍此菜名为“藜麦健康沙拉”，其中藜麦的膳食纤维十分丰富，作为健康食品备受推崇。这道菜只需浇上一碗精心调制的沙拉酱，就可以食用了。

很快，一道清新的“桃仁嫩西芹”上桌了。切片的嫩西芹、爽口的鲜核桃仁，淋上厨师调制的酱汁，酸甜微辣、爽口利气。再配上西芹和核桃仁不同的脆触感，让舌尖如沐春风。接下来的“脆皮梨撞虾”，则红

艳清亮、色香诱人、肉汁Q弹。厨师还颇为用心地加入了爽脆的梨球，梨的香脆混合着虾的爽嫩，口感独特。

吃惯了白灼菜心，总想有些不一样的，“金蒜西兰苔”就是个不错的选择。西兰苔，是由西兰花与芥蓝杂交选育而成的一种新型绿色蔬菜，主要以食用肥嫩的花苔为主，故而得名。西兰苔色泽翠绿、清香甜嫩，比西兰花甜脆可口，比芥蓝香甜。经过炒香的蒜末提味，让记者不得不强烈推荐。

具有俄罗斯风情的烤鸡拼盘，是一道简约而不简单的西式佳肴。烤得外皮金黄的鸡腿肉，蘸些咸鲜的酱汁，入口在舌尖稍作停留，肉香四溢。配上绿色健康的蔬菜沙拉，既营养又美味。

作为一个无肉不欢的人，不来份“东坡肉”是万万不行的，而吃“东坡肉”就一定要配米饭。温热晶莹的米饭，浇上红烧汁，配口皮软肉糯、酱汁丰盈的“东坡肉”，满嘴的绵密浓香。扒拉光一碗，还让人意犹未尽。

当然，恰·齐家疙瘩汤的经典菜品可不是只有这些，夫妻肺片、招牌富贵鸡、炒扁豆丝同样做得不失水准。主厨通过食材、搭配、味道和火候，在满足顾客口味的同时又不失新意，让你尝过一次便会想着再来一次。



餐饮协会团体标准解读(1)

大同刀削面制作标准



10月14日是“世界标准日”，为规范化和制度化打造餐饮业服务，市餐饮饭店业协会发布了关于大同刀削面、老大同过油肉、大同烧麦、大同扒肉条和公勺公筷服务规范等五项第一批餐饮协会团体标准。规定了大同刀削面、老大同过油肉、大同烧麦、大同扒肉条制作的术语和定义、分类、原料、设备、制作工艺，《大同餐饮业公勺公筷服务规范》则适用于我市各种经济类型的餐饮服务单位，以及饭庄酒楼聚餐、家庭聚餐等一切两人以上共同就餐的群体膳食活动。

从本期起，本刊将分期为读者解读这五项餐饮协会团体标准，以提高公众认知水平，普及标准化理念。

大同刀削面标准，规定了刀削面制作的术语和定义、分类、原料、设备、制作工艺，适用于以小麦粉为原料制作的大同刀削面（其他原料的刀削面可参照执行）。

术语和定义

大同削面（Noodles made of Da Tong），是以小麦粉为主要食材制作面团、刀削而成的柳叶形或半圆形或菱形条状，经煮熟后加入面臊、调料制成的面食品。

分类

手工制作为勾刀刀削面。

设备与工具

刀削面制作应在面食操作间（区）内进行，手工制作刀削面的专用设备和工具为生菜砧板和熟食砧板、容器、案板、菜刀、勾刀、托面板（长65-70cm/宽20-22cm），机器加工刀削面的专用设备和工具为和面机、压面机。另外，还要有冰箱等冷藏设备，保鲜盒、保鲜袋等保鲜工具，炒灶、汤炉、炒锅、漏勺、炒勺、锅铲、

品尝勺、筷子等烹饪加热设备和用具。

原料

制作刀削面所需原料，如小麦粉、水、鸡蛋、食盐、猪肉、牛肉、干黄酱、色拉油、老抽、陈醋、胡椒粉、料酒、葱蒜、姜、花椒、白糖、八角、木耳、腐竹、海带、口蘑、香菇、豆腐、西红柿、干黄花等都要符合国标或省标规定，如小麦粉应符合GB1355的要求，水应符合GB5749的规定，鸡蛋应符合SB/T10277的规定等。

感官与制作工艺

在感官上，刀削面要色泽自然，质地口感筋道，长短宽窄一致，厚薄均匀。面臊子要色泽丰富，味道咸鲜、浓香。

在制作工艺上，则分别对和面、揉面、削制、面臊子、煮制、装碗等制定了标准。如和面时，在500g面粉中应加水200g、盐2g，并分三次加水，和好的面团用湿布盖上或放置在密封的容器中，在15-25℃的环境下汤面20分钟，复揉后

再汤15-20分钟。如果使用压面机助力压面，则压好后汤一次即可进行操作。揉面时，面团应反复揉至无干块、柔润、表面光滑，呈圆柱形。削制时，面条应长短适宜，表面平整、无毛边，条状的横切面为半圆，菱形条状的横切面为中间厚、两边薄的柳叶形。煮制时，最后一根刀削面入锅后煮2分钟左右即可，煮制时可点水2次。常配面臊为菌菇、西红柿鸡蛋、传统猪肉、牛肉、黄花家常料等。装碗时，将刀削面捞入碗中，浇上臊子，自加葱花、香菜，覆盖面的2/3。

一凡

2020《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

BINGO 红酒汇
BINGO THE RED WINE COLLECTOR
专业的葡萄酒经营者
professional wine operators
一部：云林街御华帝景北侧五号商舖。电话：0352-2513399
二部：铂蓝郡伦敦街北侧33号楼底商。电话：0352-5553432

大同市餐饮饭店业协会
打造美食之都
弘扬美食文化

云冈黄酒
大同云冈酒业有限责任公司
销售热线：0352-5520900

谦益泰茶莊
Qianyi Tai Tea House
让端起茶杯的人都成为爱茶的人
地址：鼓楼古玩城三楼305
电话：15803423777