

舌尖记



这里的早餐很讲究

无论生活多么繁忙,吃一份自己喜欢的早餐,会让你一天都感觉活力满满。

大同的早餐种类多样,经营早餐的饭店也遍布大街小巷。既有以极具大同地方特色早餐为主的街边小店,也有早餐种类多样、营养丰富的大饭店。而不管在哪吃,都不会让你失望。

本期,本刊带你一起感受我市几家大饭店里各具特色的早餐服务。

凤临阁·味庄:

有滋有味有颜值

美食家们称:早餐为“一天中最初的期待”。大同早餐,味道至关重要。一顿可口的早餐下了肚,大同人才真正醒来。如果你想在“期待中”唤醒一天的精气神儿,就到凤临阁·味庄吃一顿早餐吧! 凤临阁·味庄美味、丰盛的早餐足可以安慰忙碌的一天,可以温暖空虚了一个晚上的胃,可以为平淡的日子带来惊喜……美好的一天从这里开始!

清晨,缓步来到凤临阁·味庄。一踏入店内,烧麦明档里热气腾腾、热火朝天的景象就会让你的胃液瞬间开始“喷薄”:一份传统羊肉烧麦、一碗粥、一碟小菜,一份老大同羊杂、一个油饼,抑或是一份金黄喷香的稠粥。如果你不喜欢传统的“硬”早餐,那就来份油条豆腐脑;若想来点“小清新”早餐,榴莲酥、菠萝包、热饮一应俱全。可以说,凤临阁·味庄的早餐会满足你味蕾的所有需求。

凤临阁·味庄的砂锅粥可谓是“早餐极品”,有皮蛋瘦肉粥、鱼片粥等。精选优质大米放入砂锅,锅中水一次加足,不半



途添水,小火慢煨。如此煮出来的粥黏糊、软烂,且颗颗米粒完整。再加入相应的配料,营养丰富、鲜香浓郁的砂锅粥便可呈上桌来。这样一份精心熬制出来的粥,怎能不暖心暖胃?

凤临阁·味庄的传统早餐滋味十足,西式小点更让人“迷恋”:松软的菠萝包、酥脆的蛋挞、香甜的黑金流沙包……最要“隆重”推荐的是天鹅榴莲酥:精巧的黑天鹅造型惟妙惟肖,上好优质的榴莲肉馅料浓香四溢,层层酥脆的外皮入口即化。集“颜值与美味”于一体的天鹅榴莲酥,让爱榴莲的人不忍下箸,让不喜榴莲的人爱不释手。 牛瑞芳

弘雅饭店:

广式早茶 名不虚传



谈及广东的传统文化,早茶绝对是浓墨重彩的一笔。每天早上,广东人便会扶老携幼,或约上三五知己,齐聚茶楼“叹早茶”。而说到大同的广式早茶,就不得不说弘雅饭店的广式早茶了。

记者“种草”弘雅饭店的早茶已经很久,日前终于和小伙伴一起相约去品尝。虽然之前已经听朋友说过,7点半以后去了就需要等位,可还是没能早早起来,所以到的时候已经有很多人了。记者看到,来吃早茶的基本都是以家庭为单位的,三两人一起,好不热闹。因为有好多等不住的客人走了,所以记者很幸运地没等多久就有了座位。

记者和小伙伴迫不及待地点单后,菜品很快便上了桌。浓稠的山药百合粥,健脾益气、香甜可口。招牌虾

皇饺一份三只,外皮晶莹通透,里面满满鲜滑肥嫩的虾仁,一口下去,让人觉得很满足。金黄酥脆可口的金奖脆春卷,包裹着各式蔬菜,酥脆不油还特别爽口。尤其是经典红米肠,柔韧有嚼劲的红米肠粉皮包裹着炸得酥脆的整只虾仁,蘸点酱油食之,外表绵密、中间酥脆、里面鲜嫩,三重口感充斥口中,让人直呼过瘾。

一顿早茶下来,记者最大的感受就是“弘雅”的广式早茶果真是名不虚传,也不枉早起一场。 孟维鹏

红旗大饭店:

自助早餐 丰富实惠

前段时间,一位外地朋友来大同旅游,记者带着他吃了咱当地人最喜欢吃的早餐——羊杂、刀削面、豆腐粉。临走前一天,朋友对记者说,大同的早餐有点单一哦。这让记者听着就不舒服了,大同美食岂是你来几天就能吃完的?于是,在他走的当天早上,记者决定带他去火车站旁的红旗大饭店,品尝一下那里的早餐。

红旗大饭店的自助早餐,可以说几乎涵盖了大同当地的早餐种类。其中,热菜、凉菜有20余种,主食有五六种。既有中式的发糕、油饼、肉包子、花卷、炒块垒、扬州炒饭、炒菜花、白灼娃娃菜、茶鸡蛋、煮鸡蛋、素包子、黄金馒头等,也有西式的牛奶、咖啡、面包、早餐肠、培根等。

记者也不知道朋友到底吃了多少种,总之吃得是肚子溜圆。后来,他还又要了

一碗刀削面、一碗馄饨和一碗羊杂。最后,他挺着肚子坏笑着对记者说:“不好意思,让你破费了!”记者告诉他,虽然从7点开餐吃到了9点闭餐,但每个人也就花了30元。听了记者的话,朋友一脸惊讶,说道:“这么丰盛的早餐居然这么便宜,大同果真是美食爱好者的天堂。” 孟维鹏



永和文瀛饭店:

品种多样 好吃不贵



独有的山水园林美景,独具的大院文化气质,以及味道醇厚、别具一格的美味佳肴,让永和文瀛饭店不仅在大同有口皆碑,就是在周边地区也闻名遐迩。许多市民在与亲朋好友相聚时,都会首选这里。其实,除了正餐,这里的早餐也是颇受市民青睐的。

日前,记者在永和文瀛饭店看到,这里的早餐为自助形式,种类十分丰富。顺着整洁的餐台放眼望去,烧麦、小油饼、炒饭、炒块垒、稠粥、烤面包、鸡蛋、玉米、红薯、南瓜,以及各种热菜、小菜、水果等应有尽有。除此之外,还有这里主打的独具特色的现煮手擀面、豆腐羊杂粉,以及牛奶、咖啡、茶等饮品和小米粥、八宝粥等各种粥类。大厅里,坐满了正在就餐的顾客。

采访中记者了解到,永和文瀛饭店的早餐品种每天都会进行适当调整,以让经常来的顾客不会觉得单调,而且还会根据季节、天气变化,为顾客提供适宜的饮品。如冬季为顾客准备红茶,夏季则为顾客准备绿茶。采访中,正在就餐

的刘女士告诉记者,她经常来这里吃早餐。虽说是早餐,但不管是主食,还是热菜、凉菜都做得十分精细,的确是大饭店、老品牌的风范。而且这里的菜品丰富,且不是重复不变的,每天都有增减。最主要的价格也不高,每人只要30元。如果办卡,则每人只要20元,比较实惠。

永和文瀛饭店的早餐真的是品种多样、好吃不贵,不信,你就来尝尝吧。对了,这里的早餐营业时间为早上7点30分到9点30分。 王锦华

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

B 宾果 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铺。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