

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

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



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，就不得不提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，让人觉得很是满足。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

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

