



畅玩新年小长假

本报记者 孟雄鸣

马上就要迎来2021年新年小长假了,相信不少人已经早早盘算好了去哪吃、去哪玩。记者在此也整理了一些适合小长假出去吃喝玩乐的小攻略。

美食篇:

转眼便是2021年了,跨年这一天肯定是要和家人一同度过的。平日里习惯了家常便饭,偶尔带着家人出去吃一顿也是不错的。近几年,大同的餐饮市场陆陆续续进驻了很多特色饭店,如演员陈赫开的“贤合庄”、郑恺开的“火凤祥”。此外,还有以服务至上的“海底捞”,专注湘菜的“彭厨”等。如果你喜欢有格调的饭店,可以选择铂蓝郡附近的一些餐厅;如果喜欢吃日式料理,有秋葵家、千寻本居,韩式料理则有韩泰极、九田家等等。

如今,大同的餐饮市场越来越多元化,各式各样的餐厅,不管是口味,还是环境、服务,都提升了很多,让广大消费者不必远走就能享受到各地美食。趁着小长假,还不快去试试。

小酌篇:

在大同,冬日的夜晚格外地冷。

有人说,北方的冬天没有喧闹的夜,其实这是因为北方的夜淳朴又豪爽。所谓淳朴,是只要几位好友,一间小馆,二三小菜,一壶好酒即可。都说酒香不怕巷子深,小酒馆位置不太好找,可是一进门就能让你感受到浓浓的氛围。幽暗的灯光下,各式各样的酒瓶码满墙面,成为许多人喜欢的拍照地。伴随着轻音乐进入店内,映入眼帘的是几张小桌子,酒柜内摆满了各种品牌的啤酒和洋酒。菜单比较简单,都是店家拿手的小菜,很适合下酒。在这里喝的是氛围,喝的是情调。

夜店是许多年轻人夜生活的主要场所,近几年,许多全国连锁的品牌夜店也在大同“百花齐放”。这里有着带动气氛的DJ、充满活力的dancer、节奏感强烈的音乐、令人炫目的灯光秀,当然更少不了各式美酒。畅饮着美酒,跟随着音乐在舞池中一起嗨到深夜,放下所有的压力,这就是年轻人的生活。

游玩篇:

冬季,怎么能少得了玩雪?万龙白

登山滑雪场除了有初级、中级、高级滑道外,还有专为儿童和娱雪者设计的雪场娱雪区,雪地转转、悠波球、雪圈、雪球夹、雪铲、滑雪片、雪橇车能满足各级别滑雪爱好者的需求。

另外,这里还是大同市区内唯一真正实现夜间滑雪的滑雪场,耗资千万元打造的灯光,为夜间滑雪营造出浪漫氛围,可以让雪友们畅享流光溢彩的别样体验。

享受过冬日的冷,不如再去感受一下冬日里的暖。在寒冷的冬天,热腾腾的火锅、温暖的被窝、泡个惬意的温泉,是让人幸福的三件事。而说到温泉,神泉古城温泉不能不提。这里是华北最大的神泉养生基地,也是集许家窑文化区、青少年科普基地、玉石赏品、原生态垂钓湖、赛马场、超豪华休闲星空影院、本土特色演艺、住宿、餐饮、汗蒸、娱乐等多种功能为一体的大型养生休闲园区,可同时接待游客6000多人。度假区里各具特色的神泉共有83处,在这里,你可以到室外温泉感受一下冰火两重天的魅力。

云冈黄酒品质优良

黄酒与啤酒、葡萄酒、白酒并称为世界四大古酒。在我国,黄酒的种类很多,分类方法也很多,如以糖含量可分为干黄酒、半干黄酒、半甜黄酒、甜黄酒。那么,黄酒的品质该如何鉴别,什么样的黄酒才更好呢?

据有关资料介绍,鉴别黄酒的品质可以从色、香、味三个方面来进行。一般品质好的黄酒,在颜色上偏向于琥珀色,即橙黄色,并且透明澄澈,没有明显的浑浊物。另外,酿造的黄酒馥郁芳香,口感清爽醇厚,一般具有比较明显、浓郁的原料香味;勾兑过的黄酒不仅没有原料的香味,还有一种较浓的酒精味道,喝起来没有黄酒的清香。此外,酿造的黄酒粘到手上晾干后比较黏,勾兑的黄酒则如同清水一般。

采访中记者了解到,由大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒,是由原传统古法酿制的经多年陈贮的云冈干榨黄酒,辅以新疆大枣、宁夏枸杞等多种药食同源的保健食材的提纯物,再经特殊条件窖藏与科学手段调配精酿而成。酒中富含氨基酸达21种之多,可检测到的风味物质多达42种,是我市食品行业的著名品牌产品。不仅如此,云冈黄酒清亮透明、香气独特,口感醇厚、丰满,风味十分独特。而且,云冈黄酒的酒精含量也较低,非常适合日常饮用。

近来天气寒冷,正是喝黄酒的好时候,不妨热一壶云冈黄酒尝尝吧。 一凡

云中茶事

普洱茶的转化

一杯普洱茶带给人们的惊喜,不仅仅是山头村寨的丰富,真正神奇的是它随着时间的不断积淀而幻化出的醉人陈韵。

对于普洱茶,我们首先要了解生茶与熟茶的转化并不完全相似,毕竟有一些朋友对于茶叶的“发酵”始终有着误区。在六大茶类中,大部分茶叶的“发酵”其实是一种单纯的氧化作用,即茶叶在有酶作用的环境或是湿热环境中,内部会发生一系列氧化、水解等反应。其中,最重要的是多酚氧化酶和过氧化物酶的氧化作用促进的茶多酚物质的变化。从外观来讲,茶叶的颜色变红是其氧化的一个表现;从香气上来说,氧化后的茶汤会有果香和蜜香;从滋味上来说,那就是茶汤的顺滑和饱满了。通常情况下,生普洱的部分转化就是这样的一个过程,而熟普洱则是另一种意义的“发酵”了。

熟普洱形成的实质,是以云南大叶种晒青毛茶的内含成分为基础,外源水体微生物群、发酵场地微生物群、晒青毛料自带微生物群在一定的湿度、温度条件下,在茶叶上生长更替,以微生物活动为中心的渥堆。在渥堆中,通过微生物、热、微生物自身的物质代谢和酶等共同作用,促进茶叶内含物质发生极为复杂的变化(氧化、降解、分解、转化、聚合、缩合),从而塑造普洱茶特有的品质风味。这一系列过程,我们也俗称“后发酵”。

生普洱由于是随着时间推移自然转化,所以它的口感变化相对要丰富一些;熟普洱由于特殊的人工干预转化,口感会平稳一些。不过,生也好,熟也罢,那随着时间转化出的陈韵,却是不可替代的。 谦益泰



宾果说红酒

火锅这样配葡萄酒才更爽

时值岁末,又逢最强降温,很多人将年末聚会锁定在吃火锅上。前段时间,宾果红酒汇的品酒师曾为读者解答了火锅能不能配葡萄酒的疑问,但近日又有读者咨询各类火锅具体搭配什么品类的葡萄酒更合适?为此,记者请宾果红酒汇的品酒师再次给大家一解究竟。

据宾果红酒汇的品酒师介绍,火锅和葡萄酒的搭配是很有讲究的,毕竟火锅种类繁多,葡萄酒种类也有很多,想完美搭配还真有学问蕴涵其中。他说,因为火锅本身很热,所以葡萄酒的温度

应低一些,最好不要喝常温的,那样不是最美味的。应先将葡萄酒冰镇一下,这样才能和热乎乎的火锅搭配起来。具体各类火锅搭配什么品类葡萄酒合适,主要有以下几种:如果是麻辣火锅,可以搭配香槟和起泡酒,不仅能缓解辣感,还有碳酸饮料般的快感;如果是清汤火锅,则搭配白葡萄酒;如果是牛肉火锅,则搭配红葡萄酒,吃的时候最好先吃肉,再喝一口酒,让红葡萄酒的单宁去柔化肉的纤维,酒会变得柔和,肉也会表现出前所未有的美味。另外,现在

很多人在吃火锅时喜欢涮食海鲜,如果海鲜较多,则最好搭配白葡萄酒,因为红葡萄酒和海鲜一起吃会有铁锈味。具体来说,口感清爽的灰皮诺、白诗南,可以降低菜的油腻感,搭配鳀鱼、虾、牡蛎等脂肪含量高的海鲜再合适不过;经过橡木桶陈酿、酒体丰满的霞多丽,可以让各种鱼、螃蟹、龙虾和生牡蛎更加美味;当然,雷司令、琼瑶浆和海鲜的搭配也非常适宜。

趁着这轮强降温,赶着年末聚餐,选一瓶适合你的葡萄酒吧! 一凡

喝骆驼奶 与家人共享健康

一直以来,一说到乳产业,人们第一时间就会想到牛奶或是羊奶。但近年来,骆驼奶因具有独特的营养价值而被越来越多的人所熟知并接受。

据《本草纲目》记载:“骆驼乳,冷,无毒。补中益气,壮筋骨,令人不饥。”在我国古代,骆驼奶只有皇家贵族才能享用,并在元代时被列入“八珍”。此外,现代药理学研究表明,骆驼奶具有抗氧化、保肝、抗炎、抑菌等作用。

如今,市场上骆驼奶品牌众多,其中

驼能生物科技有限公司是一家专注于骆驼奶产业创新发展的企业,拥有驼奶品牌“驼能”,产品以纯骆驼奶及驼奶制品为主。为了将大西北健康营养的纯奶产品带入人们的日常生活,“驼能”公司秉承着绿色、生态、品质、健康和安全的经营理念,实地调研考察了新疆多个骆驼奶源牧区,在保证驼奶新鲜度和制作工艺的前提下,选取了靠近牧区并且多年从事驼奶生产加工的正规大型工厂企业进行合作。不仅如此,“驼能”骆驼奶采

用全新的全自动配方乳粉生产线,其核心工艺技术和设备均来自国外,整个生产过程实现了鲜奶进厂、生产、无菌包装、出入库等过程的全自动化控制,全程加工管道化、自动化、密闭化和标准化。而且,当日采集的鲜奶会直接送往工厂加工,新鲜挤出来的骆驼奶运抵工厂后时间严格控制在2小时之内,有效保证了驼奶的新鲜与营养。

目前,“驼能”骆驼奶已进驻我市,不妨与家人一起尝尝吧。 一凡