

扬帆起航正当时

——山西宜发同城农业发展有限公司发展纪实

本报记者 牛瑞芳

在5月8日召开的大同市黄花产业发展成果新闻发布会上，山西宜发同城农业发展有限公司的中央厨房项目“云尚萱”黄花系列产品吸引了众多媒体的目光。山西宜发同城农业发展有限公司虽然是一家成立不久的企业，但该公司审时度势，瞄准时机，乘着我市大力发展战略性新兴产业的东风，扬帆起航，以开拓本土产业为己任，以专业匠心出品为核心，一业为主，多业并举，将小黄花发展成大产业。

山西宜发同城农业发展有限公司是由大同宜民产业发展有限公司、山西毅成酒店管理有限公司共同发起成立的集产品研发、中央厨房、食品生产、物流配送，以及冷鲜、冷冻、常温仓储等为一体的大型配餐服务公司。公司拥有居国内

外领先技术地位的五大类产品深加工流水线，以及高效的智慧物流系统，旗下主要品牌有“云尚萱”。

于5月8日开始试运行的“宜发同城中央厨房”，缘何吸引了众多媒体的目光？记者在采访中了解到，首先是规模大。该项目生产厂区面积11200平方米，是国内首个将净菜（荤、素）、主食（烘焙、面食、米饭）、预包装方便菜肴、热配即食营养餐、地方特色酱菜、酱卤肉制品及调味酱7大种类46个品种集约化柔性生产的SC认证车间。其次是产量大。该中央厨房年生产净菜5514吨、速冻快菜5000吨、芽苗菜6400吨、豆制品7000吨、杂粮7740吨、家禽肉类2742吨，调味品配送额达970万元等。第三是拥有居国内外领

先技术地位的主食生产线、酱菜生产线、酱卤肉制品生产线、方便菜制品生产线、速冻调理制品生产线等五条产品深加工流水线。第四是该中央厨房具备三十万级空气净化技术、进口万能蒸烤箱、真空制冷机、炒菜机器人、氮气保鲜包装机、微波隧道、蔬菜肉类清洗流水线、全自动米饭生产线、现代化食品检测、仓储物流、加工冷链，以及高效的智慧物流系统。

“宜发同城”旗下的“云尚萱”系列产品颇受青睐。记者在采访中了解到，目前“云尚萱”已有数10种产品，仅“云尚萱”忘忧系列黄花酱就有XO酱、忘忧牛肉酱、川辣忘忧素三珍、香辣忘忧素三珍和原味忘忧素三珍。其中，XO酱是一款非常高端的酱品，海鲜风味十足，入口

咸鲜有层次感；忘忧牛肉酱口味川辣，内含牛肉粒，口感丰富；素三珍，是由黄花菜、双孢菇和杏鲍菇三种素食加工而成。“云尚萱”黄花主食系列则有黄花烧麦、黄花包子、学生黄花营养饼、果蔬营养饼、地方锅盔、油旋等产品。此外，“云尚萱”还有黄花酱菜、黄花月饼等，将黄花美食发挥得淋漓尽致。

采访中“宜发同城”的负责人告诉记者，“云尚萱”品牌Logo似一朵七彩如意祥云，配以萱草花冠，寓意心想事成，事事如意。这也是每个大同人对“小黄花，大产业”的一种美好向往。



齐家疙瘩汤“落户”车城啦

4月30日，伴随着锣鼓敲响，齐家疙瘩汤车城店迎来了开业的好日子。作为我市知名的餐饮品牌，齐家疙瘩汤目前在我市及周边地区已经开了10余家店，顾客的口碑造就了其不断地发展壮大。车城店的开业，也方便了附近居民的就餐需求。

齐家疙瘩汤车城店，一楼装修古朴，带有浓郁的晋北风情，让你有彷彿置身小院之中的感觉，适合两三人就餐。二楼包间装修雅致，每个包间都有其不同的装修风格，很适合一大家子人一起就餐。

据了解，齐家疙瘩汤车城店依旧以新派晋菜为主。其中，特色疙瘩汤既可以做得很“朴素”，也能变身成为你感觉“吃不起”的样子。绝味烤鱼作为新店的主打菜品，颜色金黄，香味四溢，外酥内嫩，皮脆，肉多汁，色香味俱全。三两好友点上一条烤鱼，再加上几个下酒小菜，小酌几杯，最后再来上一份热气腾腾、味道香浓的疙瘩汤，好吃又养胃。

闲适的用餐空间，精心研发的新派晋菜，相信齐家疙瘩汤车城店一定会带给你不一样的感受。
广告信息



去钟楼小吃城品特色美食

今年“五一”长假期间，丰富多彩的文化活动引燃了大同人的热情，精彩纷呈的巡展演、美轮美奂的光影秀，让大同市民和外地来同游客赞不绝口。而在欣赏各种精彩演出的同时，大同美食也让人们大饱口福。

据了解，“五一”长假期间，钟楼小吃城每天顾客盈门，生意十分红火。小吃城里的各种美食档口，不仅经销大同当地美食，还有全国各地的特色小吃。其中，酸、辣、鲜、烫的柳州螺蛳粉，让你吃过之后全身发热、回味无穷；粉丝筋道弹牙、口味麻辣酸爽的重庆酸辣粉浓香开胃；甜甜辣辣的韩式炒年糕，用水煮的方式，让年糕饱吸酱料，搭配脆脆的青菜，口感层次十分丰富；甜甜的西安甑糕，软糯可口；手打虾滑则口感Q弹，搭配各种辅料，鲜味十足。许多在此品尝美食的人都说，琳琅满目的美食让自己大饱了口福，吃了这个还想吃那个，只可惜肚子实在是装不下。

逛灯会、看演艺、吃美食，这个“五一”长假，大同真的大不同。 孟维鹏



■广告

2021《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

