

“寻味大同”第十四站：合顺昌饭店

## 好看好吃两相随

本报记者 牛瑞芳

晋菜，是山西人用自己的智慧和心血创制出的美味佳肴。历经岁月洗礼，晋菜自成体系，曾经风靡一时，“膳”通天下。位于城西的合顺昌饭店给自己的定位是“遇见新晋菜”，秉承晋菜之风格，又不乏创新之举。这里的菜品不仅好看、好吃，而且“颜值高、营养价值高、性价比高”，实属“三高”菜品。

一日清晨，记者一行来到合顺昌饭

店。店里的装饰清新、雅致，却又有一种红火热闹的氛围。该店的大厨向记者展示了店里的三个“代表作”。

“一粒红尘”，这道极具浪漫色彩的菜品不仅好看，而且烹饪技法新奇，当然最重要的还非常好吃。精选上等深海虾，取虾肉，切成颗粒，加少量简单的调料使其有底味，制成虾球，然后裹上云南红米，入油锅炸制。云南红米营养价值极高，富含磷、铁、维生素A、维生素B等多种营养素。炸制好的红米虾球呈现出艳丽的红色，让人叹为观止。红米的颗粒状，使虾球像极了一颗颗荔枝：“世间珍果更无加，玉雪肌肤罩绛纱。”最绝妙的是厨师的巧思：将红色的红米虾球挂在一棵绿植上，错落有致，红绿相间，像一棵结满了果实的荔枝树。再配上干冰闪亮登场，云雾缭绕，亦梦亦幻，极具艺术品的气质。取一颗虾球放入口中，外脆里嫩，咸香十足。



米的香气、虾肉的嫩滑，迅速充满口腔。此菜还配有炼乳蘸料，蘸上炼乳，咬一口，更是米香、虾肉香、奶香，口感层次十分丰富。

“王者归来”，这个菜品名称是不是很霸气？此菜是一道养生菜，技法简单，却颇费工夫。选优质甲鱼，经过余水去腥处理后，再与散养黑爪鸡进行煲制。10个小时后，经过时间与化学的“持久战”，美味悄悄形成：汤色奶白，肉质软烂。俗话说：“不会吃的吃肉，会吃的喝汤。”端一小碗汤，先屏住呼吸，深吸一口气。汤的香气充斥鼻腔，令人垂涎欲滴。赶紧舀一勺汤送入口中，汤味浓郁可口，浓中带清。热气腾腾，暖心暖胃。喝了汤后再品肉，鸡肉软嫩，甲鱼肉鲜美，美不胜收。记者在采访中了解到，此菜是该店的推广菜品，每例38元。一大锅美味，38元，性价比超高。



“平城烤鸡”，采用的是传统晋菜技法。选用优质散养鸡，先腌制24小时。腌制时除了该店的秘制调料外，还要加入红萝卜、洋葱等7种新鲜蔬菜。经过24小时的腌制，鸡肉已是香气浓郁。再经过3小时的小火烤制，鸡肉里的油脂全都融入肉里，使之皮酥脆而肉鲜嫩。上桌时，用手撕成块；摆盘时，依然呈现的是一只整鸡的形状。一只烤鸡，三五好友，几杯美酒，把酒言欢，岂不快哉！

## 2021国际传统发酵食品产业发展大会召开

## 云冈黄酒喜获金奖殊荣

5月25日，“2021国际传统发酵食品产业发展大会”在成都召开。会上，由中国食品发酵工业研究院主办的国际传统发酵食品创新大赛评选结果揭晓，大同云冈酒业生产的清爽半干型“云冈黄酒”，凭借卓越的品质荣获金奖。这也是“云冈黄酒”继在“2020年度传统发酵食品类产品创新”评选活动中荣获“最佳新品创意奖（银奖）”后，再一次获得殊荣。

传统发酵食品是指利用微生物作用而制得的食品，因具有独特风味和功能而深受大众欢迎。我国传统发酵食品历史悠久、种类较多，主要有白酒、啤酒、黄酒、果酒、发酵乳、奶酪、腐乳、豆豉、酱油、食醋、泡菜、辣椒酱、发酵肠等。国际传统发酵食品创新大赛的举办，旨在鼓励传统发酵食品在产品原料、风味、工艺、包装设计等方面多维度创新，推动我国传统发酵食品产业发展。评选活动采用线上和线下

相结合的方式，设有金奖、创意奖、人气奖和包装设计奖。

采访中记者了解到，大同云冈酒业有限责任公司生产的云冈黄酒，是以晋北地区特有的营养丰富的黍米为基料，经特殊条件窖藏与科学手段调配精酿而成，具有含糖量低、酒度低、营养价值高的特点。云冈黄酒的生产，填补了用黍米生产清爽半干型黄酒的空白，也是该公司多年与国家级科研单位合作的成果。 一凡



## 夏夜，与小龙虾相伴

随着天气越来越热，又到了每年吃小龙虾的季节了。这个时候，小龙虾们已经挥舞着大钳子齐齐地出动了。光是想着满口香味飘逸、香汁浓郁、Q弹软嫩的虾肉，就已经让人幸福感满满了，更何况还有蒜蓉、冰镇、清蒸、香辣、十三香等多种口味来挑战你的味蕾。

我市可以吃龙虾的店有很多，但专门的龙虾店却不多，一家名为“阿青龙虾”的小店就是其中之一。第一眼看见这家店，醒目的招牌、霓虹灯下装修时尚的就餐环境，无一不是吸引人们走进店内一探究竟的理由。落座后，在服务员

的建议下，招牌的冰镇虾、香辣小龙虾、金汤蒜蓉虾通通点了一份。先上来的是招牌冰镇虾，干冰造出的冷气散开，一只只小龙虾整整齐齐地码成一圈。由于是先蒸熟后再迅速冰镇，使得虾的肉特别紧实。取一只剥开，虾非常干净。腮是雪白的，肚子上的皱褶处也没有任何可疑的黑斑，干净得让人根本无法与传说中这

种生物喜好的恶劣环境联系在一起。虾肉蘸着秘制的蘸料，一口下去鲜香滑嫩，不禁令人感叹：这不仅仅是吃味道，完全是在吃品质。

香辣小龙虾、香辣金汤蒜蓉虾，也都让人欲罢不能。抛开味道不说，这每一只虾绝对是精挑细选过的，个个饱满，货真价实。除了感受无数次味蕾的冲击外，性价比在熟悉小龙虾不菲身份的食客眼里，客观评价只能是这三个字“相当高”。“吃好虾、找阿青”，果然名副其实。 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

**蒙度毛肚火锅**

越懂火锅 越爱毛肚

龙园店：水泉湾龙园D区1号商铺 电话：7969888  
花千树店：太和路与重熙街交汇处 电话：6204888  
百盛店：清远西街百盛购物中心3楼 电话：19903526250

**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**

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