

盛夏的“深夜食堂”

凤临阁味庄：怎一个“美”字了得

对于快节奏的都市人来说，哪一餐最能慰藉心灵、放松心情？那一定是夜宵。凤临阁味庄为打造“社区里的深夜食堂”，特别推出夜宵服务，每天晚上9时至12时，这里的夜宵“温情上场”——养胃的粥，养生的汤，精制的菜，每一款都色、香、味、形、意“面面俱美”，满足你对夜宵的各种期待。

盛夏的夜宵怎能没有小龙虾？记者要在这里为小龙虾的拥趸们隆重推荐该店独有的冰镇小龙虾。在干冰形成的薄雾中，十几只小龙虾若隐若现，如梦似幻；干冰散去，洁白的冰面上，色泽红亮的小龙虾静卧其上，惊艳夺目。再品其味，清

凉咸鲜，又略带有一丝甜味，口感爽脆。夏日炎炎，冰镇小龙虾绝对能够安抚你躁动的胃。采访中记者了解到，凤临阁味庄的小龙虾选用的是武汉潜江的软壳小龙虾，清洗后加葱姜去腥，然后用5年以上的陈年花雕酒、话梅等腌制12小时。冰镇小龙虾采取煮的烹饪手法，完全无油，只是对火候和食材要求颇高。

凤临阁味庄的砂锅粥可谓是“夜宵极品”。有海鲜粥、生拆鱼片粥、香芹牛肉粥、皮蛋瘦肉粥等。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。如此煮出来的粥黏和、软烂，而颗颗米粒却是完整的。再加入相应的

配料，营养丰富、鲜香浓郁的砂锅粥端上桌来，这样一份精心熬制出来的粥怎能不暖心暖胃？

养生汤是凤临阁味庄夜宵食谱里的精品。松茸炖花胶，选用优质松茸、花胶，经过三个半小时的慢煲，清淡可口，营养丰富；凉瓜石斛排骨汤，石斛排骨文火慢炖4小时，加入处理好的苦瓜，清热利口，滋补美味。当然，凤临阁味庄的夜宵不光有“高大上”的美味，也不乏“接地气”的美食，如羊肉串、烤包子、疙瘩汤、烤生蚝……

约三五好友，吃一顿夜宵，是你卸下武装、放松自我的最佳转换时段，也是感受幸福最本真滋味的高光时刻。 牛瑞芳



康乐街：夜宵种类最丰富

要说大同吃夜宵的地方，最火的还是康乐街那一带。在那里，你可以吃到所有你能想到的夜宵种类，烧烤、串串儿、炒海鲜、火锅等全都有。

撸串、喝啤酒是人们吃夜宵时选择最多的，但是经常吃也想换个新鲜点的。康乐街有一家专门做烤羊腿的店，

许多人吃烤羊腿时都会首选这里。该店的烤羊腿集形、色、味、鲜于一体，色美、肉香、外焦、内嫩、干酥不腻。三五个人要上一只烤羊腿，一边文火保温，一边用小刀切着肉吃，再来点小酒，味道和氛围都是特别好的。

当然，除了烤羊腿，店内的烤乳鸽也

是特别不错的。不同于南方的脆皮烤乳鸽，这里的烤乳鸽是直接炭火生烤乳鸽，来了需要先点，因为烤制的时间比较长。但是美味总是值得等待的，烤制出的乳鸽表皮枣红色，十分诱人。一口下去，多汁鲜美，鸽肉丝毫不柴，且十分入味，是一道特别下酒的菜品。 孟维鹏

去串店品大众化的夜宵美食

每到盛夏，约上三五好友，在夏日的夜晚享受美食带来的喜悦，是许多大同人夜生活的首选。而不管是在街边小店，还是高档饭店，烤串可以说是最大众化的夜宵美食了。

日前，记者在太阳城小区附近一家串店看到，才晚上7点多，店里已坐满了顾客。前来就餐的有的是三五朋友相聚，有的是一家三口，面前的桌上大都摆着啤酒、

凉菜和各种烤串。人们边吃边聊，快乐之情溢于言表。记者翻看菜单发现，这家串店烤串的种类十分丰富，除了牛肉串、羊肉串、猪肉串、肉筋、板筋、鸡翅、香肠等肉类外，还有豆腐皮、尖椒、韭菜、蒜、金针菇等各种菜品，以及烤面包、烤花卷、炒方便面、疙瘩汤等主食。除此之外，还有小龙虾、炒花蛤、炭烤生蚝等海鲜类菜品。

采访中市民张先生对记者说，夏天

天气热，晚上和朋友们出来吃吃烤串、聊聊天，一边享受美食，一边乘凉消磨时间，感觉非常舒服。串店的老板也告诉记者，近来随着天气升温，来吃烤串的顾客明显增多，几乎每天都能坐满，每天晚上都会营业到凌晨一两点。记者在采访中还了解到，一些串店为了吸引顾客，还推出了每晚10点后，点指定菜品可享半价的优惠活动。 锦华

友味蚝宅：高压锅生蚝味道独特

夏季的夜晚总是充满诱惑，吃过晚饭出去溜达也总是小心翼翼的，因为一不小心就可能被夜市上的各种美食所诱惑。

日前，记者发现了一家专门吃生蚝的小店。才下午6点，该店便开始有顾客光临，很快屋里屋外就坐满了客人。几个灶台同时开火，后厨温度骤升，各种新鲜的食材在锅中翻炒，一个个高压锅滋滋地冒着热气。

这家店的生蚝为乳山生蚝，个头大，肥满度高，肉质鲜美。不需经过前期调

制，只要用新鲜的柠檬一同高压蒸制，就可去掉部分腥味。最简单的烹饪，将最原始的口感发挥到极致。一锅十只的大个生蚝，经济实惠，蘸着店家秘制的蘸汁，肥而不腻、入口爽滑，让人食之难忘。麻辣小龙虾也是这里的主打菜品，新鲜的清水小龙虾，紧致饱满，辣得刺激。当然，要想在竞争激烈的夜市烧烤市场占据一席之地，必不可少店家自己的压轴菜品。该店的深海烤带鱼，有“颜”有料，是店内的秘

制菜品，也是除了高压锅生蚝外顾客必点的菜品之一。长约50厘米的深海烤带鱼，炭火味给了带鱼肉新的“活力”。略微带焦的鱼皮吃起来黏牙，味道也相对厚重，紧致的鱼肉入味十足，很大程度保留了带鱼的原味。最主要的，一整条带鱼上桌的那一瞬间，更是夺人眼球。

华灯初上，夜晚的舌尖故事在不断地上演，这飘散在夜幕中的烟火气息，也是对夏季最好的诠释。 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