

烧烤：消夏“利器”

炎炎夏日的晚上，约几个好友一起聊天、撸串、喝酒，是许多人消夏的首选方式。如果这个夏天，晚上没跟朋友一起出去吃过烧烤、喝过啤酒，总会让你觉得似乎缺了点什么。

如今，街头各种烧烤店也是各有特色，既有传统烤串店，也有许多“网红”烧烤店，所烤食材种类也是新奇多样。



正宗串店、街边小店各有所长

几年，各种炸串层出不穷，但库记串店的炸串依然是许多大同人的最爱。此外，这里的烤串也很地道，羊肉肉嫩多汁，牛肉弹牙适口，弓后筋松软耐嚼，板筋柔而不硬……

除了库记串店，无敌串店也是我市一家颇有年头的正宗串店。20多年前，当大同的烤串还多是街边摊时，无敌串店就已经开了店。而且，烧烤的种类也不再是常见的羊肉、牛肉、肉筋、弓后筋、板筋等，增加了腰子、鱿鱼、韭菜、香菇、金针菇、包子、馒头……让大同人对烧烤有了新的认识。如今，无敌串店的烧烤种类愈加多样，还有烤鱼、韩式煎豆腐、烤羊排等。

当然，我市正宗的串店不仅仅是以炭烤或油炸为主的，还有电烤串。不同于炭火烤串，由于电烤串不与明火产生接触，热力均匀，可防止烤焦，而且在烤制过程中油脂和水分流失较少，所以串的个头看着大些，吃起来的口感也较为鲜嫩。在我市，比较有代表性的电烤串有“清远电烤串”和“二师兄电烤串”。

与传统正宗的串店相比，我市一些风味串店也是可圈可点的。其中，较有名气的有七中风味炸串店。该店种类多样的串串，配上秘制蘸料，让人一想起来就口水直流。而人们对它的喜爱程度，从店前排着的长长队伍，就可看得出来。

锦华

烧烤半成品成了“生力军”

烧烤是许多人喜爱的美食，但如今，想吃烧烤已不再局限于去烧烤店，和家人或朋友去户外或是在家自助烧烤也是很多人的选择。与此同时，烧烤半成品也成了烧烤市场上的“生力军”。

日前，记者在一家专门销售烧烤食材的连锁店看到，各种口味的烧烤食材应有尽有，有羊肉串、牛肉串、小香肠、秘制胗心串、奥尔良鸡翅、虾、欧式培根、秘制掌中宝串、鱼豆腐、章鱼丸、蟹排、甜不辣、亲亲肠、面筋串、金针菇、土豆片、玉米段、奶香小馒头……如果你想吃日韩烧烤系列，还有原味牛肉、黑



采访中市民刘先生告诉记者，每年夏天，他都会和朋友一起带着家人，找一处有山有水的地方烧烤。以前每次出去烧烤时都要自己提前准备食材，现在市场上卖烧烤半成品的地方很多，想吃什么就买什么，很方便。而记者在采访中还了解到，一些烧烤店也会为准备自助烧烤的市民提供烤箱、肉串等。

一凡



说起烧烤，我们常见的食材基本上都是肥瘦相间的肉串，或是各种蔬菜。但如今，很多烧烤店出现了一些新奇的烤串，让你大开眼界。

我们在吃火锅时，经常会涮食牛骨髓。但现在，烤牛骨髓也受到许多人的喜爱。不可否认，烤牛骨髓的味道是真

食材新奇 味美可口

的好。即使几十元一份，也阻挡不了人们对它的热情。烤好的牛骨髓，外面是酱料的咸香，里面是骨髓原本的鲜香，可谓是味觉盛宴。

烤肥肠看起来好像很简单，其实做起来并不容易，在火候的把控和配料方面要特别仔细。这样烤出来的肥肠才能油香四溢，外焦里嫩，吃起来肥而不腻，一口咬下去还可以体验爆汁的快感。

烤牛舌的口感很细嫩，丝毫不会让你感觉难以咀嚼。伴随着焦酥的外皮，

一口咬下去能感受到恰到好处的弹牙。再加上胡椒盐的咸香，让牛舌有了灵动的感觉。

生烤鸡蛋也是一种让人无法理解的吃法，因为总感觉这东西一烤会直接炸掉。但就是有人这样烤了，用铁签子直接扎透生鸡蛋，在火上烤制。炭火的瞬间高温，让鸡蛋熟得很快，口感也还不错。

这些新奇的烧烤食材，你都吃过吗？

孟维鹏

自助烧烤： 想怎么烤就怎么烤

记得小时候，烤串店曾出现过客人可以边吃边烤的模式。那时候年纪小，对这样的形式感到非常有趣，特别喜欢让父母带着去。虽然拿上来的已经是烤好的肉串，但是仍可以自己动手，再加以调料，所以吃起来觉得莫名其妙。可后来，这种模式渐渐消失了。

日前，记者走访市场发现，自助烧烤又火了起来。偶然的一个机会，记者在我市发现一家自助清真烤肉店，于是带着好奇和怀旧的情怀去一探究竟。

由于是清真餐饮店，所以店内所有食材都是从清真肉品厂购进的。牛肉全部选取牛上脑，羊肉全部选取去骨羊后腿。虽然店不大，但是烧烤类的菜品共有50种左右。店家用心腌制的各种肉类，品质肉眼可见。自己动手，看着竹签上的肉一点点从变色到发出吱吱冒油的声响，整个过程又找到了小时候的感觉。除了自助烤肉，该店还有喷泉火锅。精选的牛腩肉，经过进口切片机处理，厚度只有1.8毫米。再加上喷泉锅控制水温在85℃-95℃，做到了低温烹煮高端食材，从而让每片牛肉入口即化，齿颊留香。此外，不定期更新菜品也是这家店的一个特色。而且，网上热传的一些“网红”小吃在店里也可以吃到，并且不限量。

各式各样的美食，带着烟火气的自助烧烤模式，几个好友一同围坐，想怎么烤就怎么烤，想怎么吃就怎么吃，还免去了自己准备食材等琐碎的事情，何乐而不为呢？

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

