

# 烧烤：消暑“利器”

炎炎夏日的晚上,约几个好友一起聊天、撸串、喝酒,是许多人消暑的首选方式。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。而人们对其的喜爱程度,从店前排着的长长队伍,就可看得出来。

锦华

## 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。虽然拿上来的是已经烤好的肉串,但是仍可以自己动手,再加以调料,所以吃起来觉得莫名地香。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

## 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

椒牛肉、黑椒牛柳,以及和牛雪花牛仔粒等。不仅如此,连花生、毛豆这样的下酒菜也都有。据工作人员介绍,该店所有的烧烤食材都经过了精细处理或秘料腌制,而且都是手工穿切。之后,低温急速锁鲜。拿回家解冻后就能直接开烤,美味又方便。

记者在采访中还看到,除了各种食材,该店各种烧烤调料也一应俱全,甚至连烧烤刷子、烧烤签、锡纸盒、烤盘纸等各种烧烤所需要的工具,以及烧烤炉也都有售。可以说,凡是烧烤用的东西,在这里可以全部备齐。



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

## 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



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



■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