

美食争霸赛“燃”遍古城

报名征集阶段延长至9月3日

本报记者 牛瑞芳

“雪花啤酒·寻味大同”美食争霸赛自8月23日启动之后，十分火热，“燃”遍古城。截至目前，已有上百家餐企参与其中。为了尽可能展示更多美食作品，原本于8月31日结束的报名征集阶段延长至9月3日。

8月23日，“雪花啤酒·寻味大同”启动仪式在文瀛湖景区的“尚瑞·柒咖

啡”隆重举行，“雪花啤酒·寻味大同”美食争霸赛同时拉开帷幕。活动甫一展开，我市餐企积极参与其中，既有花园大饭店、红旗大饭店、永和文瀛饭店等知名“老牌”饭店参与，也有“合顺昌”“九尾令”等时尚新店加入，还有散落在每条街的风味饭店、串店也积极报名参与。采访中一

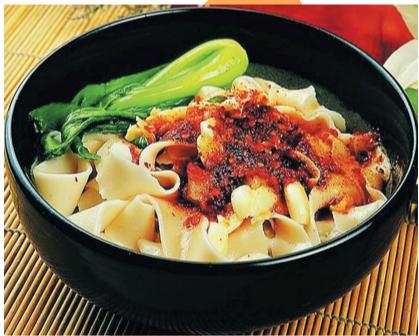
位餐企负责人表示，通过多种方式展示大同美食的魅力，可以让更多人了解大同的美食文化，促进大同餐饮市场更加繁荣。

据悉，“雪花啤酒·寻味大同”美食争霸赛报名征集阶段延长至9月3日，9月6日-11日为网络投票阶段。参加美食争霸赛的饭店可将两道菜品图片（宽

1000px、分辨率72dpi）、菜品名称和特色介绍，以及饭店名称，发送至邮箱dtrbmszk@163.com。在网络投票阶段，将先在首轮投票中选出前30名，之后在第二轮投票结束后，通过网络投票结果与专家评议相结合的方式，最终评选出“顶级美味”2名、“五星美味”4名、“四星美味”4名。



令人垂涎的油泼面



相信看过电视剧《白鹿原》的人，对这部剧印象深刻的除了精彩的剧情外，便是贯穿全剧的西安美食油泼面了。每当剧中人物大口大口地吃着油泼面时，常常让屏幕外的记者也忍不住咽口水。

最近，记者在网上看到我市新开了一家陕西面馆，专卖油泼面。于是，带着满怀期待，记者来到这家店一尝油泼面独到的风味。

据了解，油泼面有几大特点：首先，油泼面异常筋道，让人吃起来感觉很实在。面要先“醒”再“揉”再“扯”，在面馆里，你甚至能听到“砰”“砰”的“摔”面

声。其次，扯面也有很大的学问，要快、准、狠。最后一道工序是用热油泼辣椒面。一小勺红彤彤的辣椒面和一小撮绿绿的葱花，再加上盐和五香粉，浇上热油以后，辣辣、香香、油油的味道，从鼻腔直入肺腑。只有经过这些步骤，才能成就一碗地道的油泼面。制作油泼面的方法虽然看起来简单、易操作，但是省一道步骤都不行。尤其是油泼辣椒面，更是油泼面的“灵魂”。

这样一道既实惠又令人垂涎三尺的西安美食，相信你一定会喜欢，有机会就去尝一尝吧。

孟维鹏

天气转凉 砂锅菜受欢迎



立秋之后，天气渐渐转凉。记者走访我市餐饮市场发现，为了更好地满足顾客需要，一些饭店也纷纷调整菜单，夏季主打的清凉菜品已很少见，取而代之的是各种炖菜、砂锅等滋补暖胃类菜品。

日前，记者在我市一家饭店就餐时发现，夏季常见的一些消暑菜品在菜单上已看不到了，取而代之的是什锦老火锅、砂锅豆腐等砂锅类菜品。

采访中该饭店的负责人介绍说，进入秋季，天气变凉，而且人们也讲究立秋之后“贴秋膘”。因此，为了迎合人们换季时的口味变化，店里也及时更换了一些菜品。现在饭店主打的就是各种砂锅类滋补菜品，其中什锦老火锅的点单率特别高，许多客人都会点这道菜。

记者在采访中也了解到，砂锅菜最大的特点就是低油低脂，而且现在一些饭店在烹饪砂锅菜时，不使用添加剂，力求打造原汁原味的菜品，是秋季营养健康的“贴秋膘”美食。

王锦华

脆嫩鲜香的黔江鸡杂

也开了一家黔江鸡杂店。店内主营黔江鸡杂自助，麻辣鲜香、入口爽脆。关键还很实惠，一个人只要不到30元，就可以满足你对鸡杂的自由畅吃。而且，鸡杂和萝卜可以无限加，还能加各种涮菜，如白菜、土豆、豆腐、苕粉等。只要你的胃能装得下，老板绝对让你吃到爽。这脆嫩鲜香的鸡杂也是下饭的“神器”，每桌一个盛饭的小木桶，前来就餐的女孩子都能吃下小半桶米饭。

孟维鹏



你能想到小小的鸡杂竟然可以做一个品牌，而且还是非物质文化遗产吗？这个品牌就是“黔江鸡杂”。

黔江鸡杂，运用土家烹饪方法，以鸡的内脏，即鸡心、鸡胗、鸡肠和鸡肝之类为原料制作而成。爆椒鸡杂是地道的重庆江湖菜，因鸡杂的腥膻味较重，将其与辣椒和葱、姜、蒜同炒，再辅以粉嫩嫩的泡萝卜丝，既可以去除鸡杂的异味，还使成菜脆嫩鲜香，让人食欲大增。

近日，记者走访市场发现，我市

■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

