

面食里的大同(四)

解密“金牌包子”



包子是我国的传统美食,在南、北方各地都有。一般南方的包子鲜甜口味居多,馅料细腻、软糯;北方的包子鲜咸口味居多,个大馅多有嚼劲。

包子也是大同人生活中的家常美食。大同的包子种类很多,除了具有本地特色的猪肉白菜包子、猪肉韭菜包子、羊肉胡萝卜包子、素包子、豆包子等外,还有外地风味的小笼包、灌汤包等。大同面点师制作的包子也很有名气,在2021青年名厨面点大赛上还荣获了“金牌包子”奖。

“金牌包子”美名扬

包子是很多大同人喜爱的家常美食,也是许多饭店常见的主食之一。因此,制作包子是许多饭店面点师必备的技能,也是考量面点师水平高低的一个方面。在前不久刚刚结束的2021青年名厨面点大赛上,提褶包子就是选手们必做的指定面食作品。经过激烈角逐,我市5位选手制作的提褶包子荣获“金牌包子”奖。

何为“金牌包子”呢?据了解,在比

赛中,参赛选手要在规定时间内完成5个提褶包子,每个包子要有18个以上的褶,包子皮的薄厚、提褶要均匀,大小、收口要一致,而且要整齐美观不能漏油,每一个工序都需要选手手工完成。提褶包子的比赛实行减分制,即评委评选时找缺点,不合格处减分。

在比赛中,我市永和红旗美食城、花园大饭店、红旗大饭店、大同宾馆等

近20家老字号和知名餐饮企业的选手们纷纷亮出绝活儿。最终,经过评委们从口味质感、作品呈现、营养卫生三个方面,对选手们制作的提褶包子进行评比后,共有10名选手获得了2021青年名厨面点大赛“金牌包子”奖。其中,包括我市欣宇皇冠酒店的杜东、魏都国际酒店的吴强、浩海国际酒店的郭保强、田园北魏家宴的张海波、美轩酒店的霍志斌。

王锦华

“金牌包子”是这样“炼”成的

在2021青年名厨面点大赛上,我市5名选手获得了“金牌包子”奖。日前,记者采访了其中两位面点师,探寻了“金牌包子”背后的故事。

郭保强是浩海国际酒店的面点师,从做学徒时用“面包面”来练习包包子开始,到现在已经整整21个年头了。对于获得“金牌包子”奖,郭保强格外开心。他说,这是业内专家对自己的认可,也是对自己从事面点行业这么多年来所付出努力的肯定。郭保强告诉记者,他是当天参加比赛的36组选手中的最后一组,这样的出场位次对他来说其实有一定劣势。但在比赛中,他始终保持着平常心,18秒做一个包子,每个包子上的褶都达到了26个,且均匀排列在收口的地方。最终,郭保强制作的提褶包子,伴着黄花猪肉的馅料,从口味质感、作品呈现、营养卫生三个方面,获得专家评审组的一致认可,赢得了“金牌包子”的称号。

吴强是魏都国际酒店的面点主管,于1999年开始学习面点制作。吴强说,以前做面点,不像现在有这么多设备,和面、打蛋等全都是纯手工。每天在跟师傅学的时候,要边听边记,晚上回去再整理,并慢慢摸索。为了学习更多面点的制作技法,他还多次去太原、北京学习,回来后自己再创新。吴强告诉记者,参赛前他为比赛做了许多准备。为了能将提褶包子做得更精、更细,和多少面、加多少水、醒面多长时间、能包多少个包子、蒸多长时间,他都进行了反复练习、试验。比赛中,凭着过硬的功底,吴强制作的每个提褶包子上的褶都达到了惊人的28个,赢得专家评审组的好评,并最终获得“金牌包子”奖。

一凡

本地传统包子:种类多样 味道鲜美

作为一个北方人,冬季早晨最幸福的事莫过于吃一个热腾腾的包子了。白白胖胖的包子冒着诱人的香气,加上松软的外皮、香浓多汁的馅料,咬一口,唇齿间都是馅料的鲜香和面香,别提多满足了。

在大同吃包子,相信许多人第一个想到的就是孙记包子铺。2017世界面食大会上,孙记包子被评为“十佳面食单品”,并荣获“最具创新精神”奖。

孙记包子铺的包子,不仅种类多,有熏肉馅、豆沙馅、素馅、猪肉大葱馅、羊肉胡萝卜馅等,而且味道也是相当正宗。尤其是熏肉馅咸鲜味厚,豆沙馅甜香软

糯,素馅层次分明,三种馅料的完美配比成就了三款包子极佳的口感味道。此外,羊肉胡萝卜馅包子也非常受大同人的喜爱。刚出锅的羊肉胡萝卜馅包子,拿到手上要小口品尝,因为一口下去,就会有鲜美的汤汁溢出,要小心烫到。而汤汁那种油乎乎满是肉香的味道在唇齿之间“炸”开,令人无比满足。接着,再咬一口馅料,则是满满一大口肉。尤其羊肉和着胡萝卜,把羊肉的香味完全激发出来了。不仅没有丝毫膻味,而且还有胡萝卜的丝丝甜味。话不多说,吃包子去喽!

孟维鹏



南方包子:口味清淡 别有风味



南方人口味清淡,偏好甜口。南方的甜口包子种类有花生包、芝麻包、红豆沙包、奶黄包、芋香包等。此外,还有包着高丽菜、香菇、胡萝卜、竹笋、韭菜、豆芽等不同蔬菜的蔬菜包。总之,种类特别多。

如今,我市一些饭店也有多种南方口味的甜口包子。其中,黑金流沙包就是甜口包子的一个代表。对于黑金流沙包的喜爱,多数人都是始于其“颜值”,而终于它的美味的。黑色的外表搭配一抹金色,使其带有了一丝高级感。流沙的内在,则将咸味与甜味完美地融合在一起。

南方的肉包也与北方的肉包不同,

里面通常包着大块的肉。一口咬下去,能够充分感受到肉的存在。通过咀嚼,肉香四溢。这是因为南方人一般不喜欢打成肉泥的肉馅,这样的肉包子在南方通常会被认为是使用了不好的肉,所以需要加工成肉泥来蒙混过关。因此,南方人更喜欢用大块的卤肉来做肉包子的馅料,或是用五花肉片做馅料。总而言之,就是要保证客人能吃到完整的肉。其中,最有代表性的就是叉烧包了。叉烧包的面皮是将北方常用的发酵面团经过改进制成的,包制时要捏成雀笼形。因为发酵适当,蒸熟后包子顶部自然开裂,更像是一种带有叉烧肉馅的开花馒头。

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号商辅 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

马兵月饼

传统工艺 风味美食

一部:平城区向阳东街红旗集贸市场北面对面
电话:13233525885 400-0352-700
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
电话:0352-8888185