

面食里的大同(十)

“美食江湖”中著名的饼

大同的面食种类多样，除了人们喜爱的刀削面、压豆面外，还有一种面食也颇受大同人青睐，那就是各式各样美味的饼，如家常饼、馅饼、糖酥饼、油饼、手抓饼……尤其在厨师的手中，普普通通的饼更是被做得花样翻新、风味独特，成为许多大同人就餐时必点的主食。

凤临阁·味庄一窝丝：色味双绝 回味无穷

一窝丝，又叫金丝饼、盘香饼，是老大同的一种传统美食。因其制作费时费工，且对技艺要求极高，所以近年来在大同的“美食江湖”中较为鲜见。凤临阁·味庄一直坚持用传统技法制作一窝丝，虽繁复但色味俱佳，让人难以忘怀。

一窝丝的制作过程到底有多复杂？记者采访了凤临阁·味庄的面案李师傅。李师傅介绍说，一窝丝属于功夫菜，凤临阁·味庄的一窝丝一直秉承传统技法，每

一道工序都是手工完成。品质好的一窝丝，要选上好的高筋面粉和胡麻油来制作。面和好后先醒面2个小时，醒好的面要将其反复拉伸，一直到面团完全松弛。李师傅说，面团的松弛程度取决于师傅的手感、经验。接下来，才正式开始拉面。一扣一扣，面逐渐由条变丝。12扣之后，面已细如发丝，雪白顺滑。之后，再将面丝斩断，刷胡麻油，盘成小圆饼状。至此，一窝丝生坯才算完成。生坯制好后，开始

入锅烙，烙至金黄。此时的一窝丝口感已十分酥脆，但要成为完美的一窝丝，还需要时间的催化。烙好的一窝丝要静置一晚，再次松弛。吃时先上笼蒸5分钟，出笼后撒少许白糖，再加几粒白色、粉色的巧克力碎进行装点，一道美味才真正完成。

此时的一窝丝“落盘为饼，一动为丝”，色泽金黄，香味扑鼻；酥绵透香，清甜可口。动一动，散成一堆；嚼一嚼，回味无穷。

牛瑞芳



弘雅饭店馅饼：色泽金黄

家常馅饼，是许多家庭餐桌上常见的一道主食。馅饼的做法也很简单，用面做薄皮，包上肉、菜等拌成的馅，在锅中烙至两面金黄、香味四出时即可盛出食用。

在我市，有一家饭店的家常馅饼是许多人来此就餐时必点的主食，这家饭店就是弘雅饭店。弘雅饭店是我市的老牌名店，自开业以来就凭借着温馨的环境、热情周到的服务、可口的饭菜，受到众多大同人的喜爱。弘雅饭店的家常馅饼色泽金黄，

香软的面皮包裹着多汁的肉馅，一口咬下去，咸香可口、馅嫩汁多，香味会马上从舌尖蔓延开来，好吃得让你停不下来。

做过馅饼的人都知道，馅饼做法简单，但要做好却不是一件容易的事儿。据弘雅饭店的面点师介绍，“弘雅”的馅饼之所以受欢迎，是因为在制作时从面到馅都有着严格的标准。如馅的肥瘦肉比例为3:7，这样做出来的馅才能更嫩；面则要用筋度高的面粉，这样馅饼的皮

馅嫩汁多

才不容易烂。除此之外，和面的水温要控制好，要用温度在五六十度的热水和面；烙饼时火温也很有讲究，必须达到230度左右，如果火温太低，馅饼的表皮会发硬，火温太高则容易烙黑。

你吃过弘雅饭店的家常馅饼吗？如果没吃过，不妨去尝尝吧。或者你也可以按面点师的方法试着做一下，说不定会做出和弘雅饭店一样好吃的家常馅饼呢。

王锦华



红旗大饭店烘烤烧饼：酥脆可口 越吃越香

在刚刚过去的春节假期里，太过油腻的食物吃多了，就特别想吃一些清淡的饭菜，哪怕简简单单地吃碗面、喝碗粥，甚至馒头咸菜也好。

假期里，连着吃了几顿大鱼大肉，记者突然就想起了之前在红旗大饭店吃过

的烘烤烧饼。烘烤烧饼，最早又叫“武大郎烧饼”。说起这武大郎烧饼，以前只在书里看到过，也不知道到底是什么样子。但当记者第一次见到烘烤烧饼时，就觉得特别有意思。饼子是通过特殊方式进行烤制的，呈半圆形，一面平，一面鼓起，里

面是空心的，上面还有些许芝麻。

现烤出来的烧饼又脆又香，吃的时候要从中间一分为二，夹上些许黑咸菜一起食用。咬一口，面粉的香与咸菜的味道很好地融合在一起，会让你越吃越香。

孟维鹏



凯鸽火锅小油饼：口感松软 别有风味

凯鸽火锅是我市许多市民吃火锅时的首选之地，这不仅仅是因为这里环境舒适、服务热情，更因为这里的菜品种类丰富、价格实惠、质量优异，让顾客吃得放心。

凯鸽火锅的菜品十分丰富，除了蔬菜和牛羊肉外，主食的种类也有很多。尤其是这里的特色主食——小油饼，相

信很多人都吃过，而且凡是吃过的顾客对其都是赞不绝口。

采访中记者了解，小油饼是凯鸽火锅独创的涮火锅主食，与其他一些外皮脆、内中空的油饼不同，其采用无铝泡打粉制作而成，口感松软，甜而不腻。不论是直接吃，还是涮着吃，口感都不错。直接吃，能吃到其中淡淡的甜味；涮着

吃，则外酥里软，别有一番风味。

记者在采访中还了解到，为了让每一位来店的顾客都能吃到最好的小油饼，凯鸽火锅还专门举办过炸油饼技能比武，来自各个火锅店的师傅们进行了较量。之所以举办这样的技能比武，是因为他们知道，产品质量最重要，只有过硬的产品才是留住顾客的根本。

一凡



■广告

2022《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

云冈酒业

Yungang wine

云冈黄酒

荣获2021年国际传统发酵食品创新大奖

金奖

大同云冈酒业有限责任公司 (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北门对面
电话:13233525885 400-0352-700
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
电话:0352-8888185