

夜市美味看过来

每到炎热夏季,逛夜市、品美食便成了许多人夜生活的选择之一。而且,无论在哪个城市,夜市可以说都是当地风味美食的集中地。在夜市中,既有传统的啤酒、烤串,也有许多新奇美味的特色小吃。

老派:永恒的撸串

烤串:难以替代的夜市美味



烤串,可以说是夜市中最常见的一种美食,也很难有另外一种美食可以替代它的主角地位。如果这个夏天,晚上没跟朋友一起出去吃过烤串、喝过啤酒,总感觉似乎缺了点什么。

日前,记者在太阳城小区附近看到,虽然才晚上7时左右,几家串店里已经都有不少顾客在就餐。有的是三五朋友相聚,有的是一家三口,面前的桌上都摆着啤酒、凉菜和各种烤串。市民刘先生对记者说,每年一到夏天,他和朋友们经常会约着一起吃烤串。大家聚在一起,边吃边

聊,既放松又热闹。据一家串店的负责人介绍,近来随着天气升温,来吃烤串的顾客明显增多,几乎每天都会营业到凌晨一两点。

烤串是大同人喜爱的夜市美食,烤串的种类也有多种,有炭火烤串、电烤串、油炸串等。而且,大同的串店也是随处可见,哪家都各有不少的拥趸。其中,库记串店的炸串有“一口香”之称:小而嫩的牛肉块,用竹签子穿上放在油锅里炸,出锅后蘸上特制的酱料,香辣无比。除了库记串店外,无敌串店也是我市一家颇有年头的串店。这里的烤串很地道,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……电烤串中,比较有代表性的则有“清远电烤串”和“二师兄电烤串”。由于电烤串不与明火产生接触,热力均匀,烤制过程中油脂和水分流失较少,所以吃起来口感较为鲜嫩。

记者在采访中还了解到,除了专门的串店,许多中餐店和火锅店也都推出了以烤串为主的各种夏季夜宵。(王锦华)

各式烧烤:种类丰富 别具特色

说起夜市美食,烧烤是许多人首选的美食品种。其中,除了传统烤串外,还有许多别具特色的烧烤种类。

采访中,记者在云林街一家串店的菜单上看到,该店烤串的种类十分丰富,除了常见的牛肉串、羊肉串外,还有鸡翅、香肠、鱿鱼、生蚝、豆腐皮、尖椒、韭菜、茄子、蒜、香菇、金针菇等。在康乐街,则有一家专门做烤羊腿的店。该店的烤羊腿金黄油亮,外酥里嫩,肉质紧实,回味无穷。除了烤羊腿,店内还有烤乳鸽。而且,这里的烤乳鸽是直接炭火生烤乳鸽,烤制出的乳鸽表皮枣红色,十分诱人。一口下去,鸽肉丝毫不柴,多汁鲜美且十分入味。

不仅如此,一些烧烤店推出的新奇烧烤食材,更会让你大开眼界。比如,烤牛骨髓,外面是酱料的咸香,里面是骨髓原本的鲜香,味道独特。烤肥肠,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感觉。烤牛舌,外皮焦酥,口感细嫩,但又能感受到恰到好处的弹牙感。



深海烤带鱼,一上桌便会瞬间吸引你的眼球。长约50厘米的一整条带鱼,经过炭火的烤制,略微带焦的鱼皮吃起来有些黏牙,紧致的鱼肉入味十足,很大程度又保留了带鱼的原味。

除此之外,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、秘制肘心串、奥尔良鸡翅、虾、欧式培根、秘制掌中宝串、鱼豆腐、章鱼丸、蟹排、亲亲肠、面筋串、土豆片、玉米……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、雪花牛仔粒等。(一凡)

新式:后备箱美食

甜点:提拉米苏花样多

今年夏天,用汽车后备箱改装成的“微缩版店铺”开始流行于街头。每到夜幕降临,年轻人们便打开汽车后备箱,放着流行音乐,打开氛围灯,挂起幕布,摆出了别具特色的小商品或是各种美食。尤其是各种“后备箱美食”,总能吸引不少顾客前来品尝。

在众多的“后备箱美食”中,甜点很受年轻人青睐。其中,我们平时常吃的提拉米苏在夜市上更是花样多多。提拉米苏,在意大利语中有着很浪漫的含义:“马上把我带走”。传统的提拉米苏是一种带咖啡酒味的意大利甜点,以芝

士作为主要材料,以手指饼干取代传统甜点的海绵蛋糕,并加入了咖啡、可可粉等其他材料。吃到嘴里,香、滑、甜、腻,柔和中还带有质感的变化,并不是单一的甜。

夜市上的提拉米苏,除了传统的咖啡酒味提拉米苏外,年轻的摊主还制作出了草莓味和芒果味的提拉米苏。满满的草莓酱和芒果酱与整颗的草莓和大粒的芒果果肉相配,不但颜值超高,味道还很甜美。喜欢甜点的小伙伴们不妨去试一试,“马上带它走吧”!(孟维鹏)

果茶特调:新奇别致味道好

在夜市众多“后备箱美食”小摊中,卖得最多的就是各式饮品。其中,果茶和奶茶成为主流。而且,这些饮品全部都是现调的,并会根据客人的要求对配料进行增减。

记者在夜市上看到,饮品种类繁多,甚至有些新奇的饮品是在一些冷饮店都不会看到的。而且,饮品口味众多,包装各异,连名字也起得很别致。这些饮品在摊主各种氛围灯的映照下,颜值也跟着高了起来,如一款像星空银河般的星空冰茶,新奇好玩还好看。

采访中记者了解到,由于后备箱可以备着的原材料不多,也为了保证



最佳的口感,所以很多时候人流稍大一些,一些饮品便会供不应求。因此,想去尝试的小伙伴们千万要趁早。

(孟维鹏)

现磨咖啡:滋味纯正品种全

如今,越来越多的年轻人喜欢上了喝咖啡。喜欢咖啡的原因,有的人是因为咖啡香醇的味道,也有的人单纯只是为了咖啡店内舒适的环境。

那么,如果让你在街头喝上一杯咖啡会是什么感觉呢?记者在采访中看到,华灯初上,“后备箱咖啡”的摊主便开始准备营业了。因为所售的都是现冲咖啡,所以准备的时间相对较长。咖啡的种类除了较为传统的美式、卡布其诺、

拿铁、摩卡等外,还有最近很受人们欢迎的生椰拿铁、厚乳拿铁、丝绒拿铁等等。

坐在古城的街头,喝上一杯现磨咖啡,在凉爽的夏日夜晚中感受生活的气息,想想都觉得是一件十分惬意的事。值得一提的是,店主在自己的小摊和商品的外包装上还印制了“天下大同”“大同蓝”等字样,以此来宣传大同,让外地游客知道古都大同大不同。(孟维鹏)

■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

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

以味为本 匠心出口

云尚萱

食品加工厂地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内
直营店地址:大同市永宁街四十二校北侧约30米
电话:0352-8281890 13835212366