

餐饮人推陈出新 黄花宴赏心悦目

——记大同黄花菜品美食大赛展

本报记者 牛瑞芳

“这款黄花点心好精致呀”“酥炸鲜黄花色美味鲜”“荷塘月色很有创意”“黄花米线味道真不错”……

7月8日下午,大同黄花菜品美食大赛展厅内人头攒动,啧啧称赞声不绝于耳。500余道黄花创新菜品在大赛展上惊艳亮相,来自全国各地的相关专家、媒体人、全国黄花及特色农产品主产区政府和科研院所负责人、全国黄花主产区企业及采购商代表与我市的环卫工人代表、劳动模范代表一起品尝黄花美食盛宴。

今年6月下旬,大同市餐饮饭店业协会向我市餐企发出了“黄花美食华山论剑”的“号令”。“号令”一出,我市餐企各显神通,最终从80余家参赛企业中选出42家企业参加展览。

刀削面、烧麦是我市的传统美食,在“喜晋道”展台前,记者看到该饭店将黄花与传统美食融合得恰到好处。黄花豆腐刀削面,黄绿色的鲜黄花、嫩白的豆腐,浇在筋道爽滑的刀削面上,色香味俱佳;黄花素什锦刀削面,不仅将鲜黄花作为“主角”,更成了一碗老大同刀削面的点睛之笔;黄花馅百花烧麦,将黄花加入馅料中,使得这款融入了“忘忧元素”的传统名吃别有一番风味。“喜晋道”的削面师傅还现场表演了老大同传统刀削面的技法,展示了“一叶落锅一叶飘,一叶离面又出刀”的精湛技艺,引得在场的媒体人、参观嘉宾纷纷“抓拍”。

东兴鼎昊酒店管理有限公司的展台气势恢弘,该公司以“凤凰古都,天下大同”为主题,所展示的26道黄花菜品特色各异,精彩纷呈。忘忧烧麦、黄花冠顶饺、水晶翡翠

黄花等等,每一样都令人赏心悦目。

花园大饭店展台前,许多人对展台上的一款甜点赞不绝口。这款甜点外形是一个个精巧的女式小包模样,“小包”上还制作有品牌LOGO的标识,十分有趣。其馅料以黄花为主,外皮酥脆,馅料清甜,黄花的香甜味萦绕舌尖。

新世纪烤鸭店展示的烤鸭蘸酱别有新意,将鲜黄花打成泥,配以果酱,色泽、味道独具特色;“孙记包子”的黄花酱肉包子不仅有24个褶子的漂亮外表,还有浓浓的“黄花内涵”;“美高”的“荷塘月色”,将鲜黄花酿入皮蛋之中,不仅好看,还营造出极美的意境;红旗大饭店的八宝黄花龙眼肉,将黄花融入传统的甜饭中,又创新地加入桂圆肉,使这款甜饭口味丰富,层次分明;“尚品御泉”的“鱼跃龙门”,“龙门”用黄花精制而成,将“鱼”与“黄花”以一句成语“相会”,别具匠心。此外,黄花丽人、金玉满堂、忘忧黄花鸡、黄花魔方……每一道黄花菜品都充盈着大同餐饮人的智慧和情怀。

记者在采访中了解到,“黄花宴”相关活动在我市已举办了3届,旨在通过我市餐企不断研发、创新,使黄花由辅料变为主料,最终实现黄花提档升级,同时也让黄花餐饮消费逐步融入人们的日常生活,进一步宣传“大同黄花”品牌,从而扩大消费市场。今年的大同黄花菜品美食大赛展以“大同黄花进餐桌”为主题,经过由高级厨师专业评选组和社会知名人士评选组组成的评选委员会对参展作品进行评选,最终选出优秀作品。目前评选正在进行中,后续将公布评选结果。



评委对参展作品进行评选



“喜晋道”展台



花园大饭店展台



永和红旗美食城展台



“喜晋道”菜品:金瓜六月鲜



“喜晋道”菜品:黄花素什锦刀削面

韩莹 贺英 摄

家常黄花美食这样做

7月,又到了采摘黄花的时候。近年来,我市餐饮企业不断研发、创新,将黄花由辅料变为主料,推出许多颇受顾客好评的黄花菜品。那么,在我们的家庭餐桌上,黄花又可以怎么吃呢?

打卤面

大同人爱吃面,打卤面的卤里通常也少不了黄花,似乎没有黄花就缺少了那么点味儿。制作卤的时候,先将香菇、黄花、木耳用热水浸泡发开、洗净,发香菇的水不要倒掉,滤出后备用;之后,锅中放葱段、姜片、水,将五花肉煮熟切薄片,香菇切片;另起锅,将香菇、肉片、黄花、木耳一起放入锅中,加入肉汤和发香菇的水炖20分钟;最后,加盐、鸡精、老抽调味后勾

芡,加入打散的鸡蛋,关火,倒入盆中,吃的时候浇在煮好的面条上即可。

酸辣汤

做酸辣汤时,干黄花是非常重要的,它能够让汤的口感更好。做的时候,需要准备的食材有金针菇、干黄花、紫菜、豆腐等,然后用足量的醋和胡椒粉进行调味。这样做出来的汤酸辣可口,也很有营养价值。

凉拌黄花

夏季,天气炎热,人们在没有食欲的时候总喜欢吃一些凉拌食物。而用黄花这种食材制作凉拌菜非常简单,首先将干黄花泡发,在沸水中煮一下,然后加入香油、蒜泥及醋、盐等调味。做好的凉拌黄花生津止渴,十分开胃。

(孟维鹏)

烧烤也要健康食用

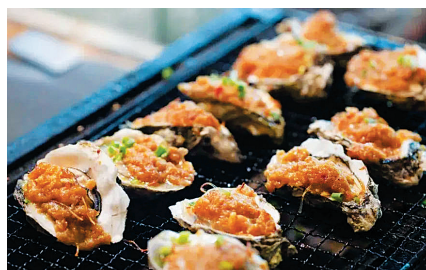
每到夏季,许多人都会与好友相约,晚上出去吃烤串、喝啤酒。记者在采访中发现,在我市许多夜市上,烧烤似乎都是一道必不可少的美食。不过,烧烤虽然好吃,也要注意健康食用。

日前,记者在小区附近的夜市上看到,卖各类烧烤的摊点很多,选择吃烧烤的市民也很多。采访中市民张先生对记者说,夏季天气热,晚上和朋友们出来吃吃烤串、聊聊天,一边享受美食,一边乘凉消磨时间,感觉非常舒服。

采访中我市一家医院消化内科的医生提醒说,烧烤不仅热量高、焦油含量高,而且多种调味品使用,也会刺激胃肠道,损伤消化道黏膜。尤其有的人在吃烧烤时都会与冰啤搭配,这种吃法其实对肠胃有很大伤害。因此,吃烧烤时

也有许多要注意的地方。如青菜、水果不宜烤太久,以免烤焦,破坏其中丰富的维生素,甚至产生致癌物;烤海鲜时尽量烤久一点,并最好搭配蒜蓉和芥末食用,以起到杀菌作用。另外,吃烧烤后,最好多喝些绿茶或大麦茶,以解油腻、促进食物的消化。

(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

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8

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