

“雪花啤酒·寻味大同”之名店

精品与经典的一次完美邂逅

本报记者 牛瑞芳

金风玉露一相逢，便胜却人间无数。5月11日，“雪花啤酒·寻味大同”红爵啤酒品鉴会在红旗皇城一号酒店举行。精品啤酒与经典美食邂逅融合，演绎出一场完美的“相遇相知”的浪漫盛宴。

此次红爵啤酒品鉴会是“雪花啤酒·寻味大同”第三季的第五场。2006年，华润雪花啤酒落户山西，先后在晋中、



大同、运城等地通过并购等方式进行战略布局，将最新鲜的“雪花啤酒”带到山西。经过10多年的发展和积淀，“雪花”品牌从零认知、零覆盖发展成为全省家喻户晓的知名啤酒品牌。近年来，“华润雪花”在我省市场份额持续提升，产品结构不断优化。2019年4月，华润雪花啤酒和喜力啤酒达成战略合作，红爵啤酒全面进入中国。这是华润雪花啤酒成功迈向国际化的第一步，不仅丰富了喜力集团在中国市场的高端啤酒品牌矩阵，而且完善了华润雪花啤酒国际高端品牌群的产品布局，增强了华润雪花啤酒在高端市场的竞争力。为了持续发展，华润雪花啤酒又提出3+3+3战略，以“客户为先、持续进步、创造价值”的经营理念，形成品牌氛围，建立国内品牌+国际品牌的产品组合群，以满足消费者对高品质产品的需求。

红旗皇城一号酒店隶属于红旗大饭

店。红旗大酒店是我市一家老字号饭店，已有28年的历史。多年来，红旗大酒店在激烈的市场竞争中，始终秉持“为人至诚，为业至精”的企业精神和“以情服务，用心做事”的服务宗旨，以及“宁可酒店吃亏，不让客人吃亏”的经营原则，在大同餐饮界久“红”不衰。而且，其旗下的皇城一号酒店及两家特色砂锅分店，也都成为大同餐饮界的新“名片”。

美酒与美食是绝配。在近日的红爵啤酒品鉴会上，红旗皇城一号酒店为与会宾客推荐了3道招牌菜。

皇城一号焖仔鸡。此菜在“红旗家族”已有20多年的历史，是一道“冠军菜”，每年要卖出3万多份。此菜选用广东清远鸡，搭配猪手，并要将以26种调味料组成的“厨房秘籍”和食材放入砂锅，小火慢炖4小时20分钟才能成菜。此菜浓香四溢，咸香、软烂，口感香糯。

麻地沟砂锅羊肉。此菜是红旗皇

城一号酒店的招牌菜，也是晋菜的代表菜品之一，选用的是有名的云州区麻地沟羊肉。麻地沟羊肉之所以出名，是因为这里的羊喝山泉水、吃中草药、野外放养所致。麻地沟羊肉肉质细嫩肥美，不腥不膻。高端的食材只需要最简单的烹饪方法，加盐、大葱、花椒几种简单的调味料，砂锅慢炖即可。此菜肉质软烂，汤汁清澈，肉香扑鼻，香浓滋补。

黄山臭鳜鱼。众所周知，黄山臭鳜鱼是徽菜的代表菜品之一。红旗皇城一号酒店的黄山臭鳜鱼颇为正宗，不仅食材来自原产地，而且制作此菜的厨师也来自黄山。成菜时的臭鳜鱼形态完整，呈鲜红色，散发出纯正、特殊的腌鲜香味。此菜闻起来臭，吃起来极其香嫩。鱼肉肉质细腻，口感滑嫩，醇香入味，将普通的新鲜感提升为更深沉的美妙口感，点燃了灵魂深处的味蕾。



推荐

中式下午茶成年轻人新宠



古朴的茶室，一杯中式茶饮，数碟茶食……日前，记者在采访中发现，除了甜品店和咖啡店外，近来年轻人在放松休闲时又有了别样的去处，一种经营中式下午茶的茶馆在我市悄然流行。

据了解，这种新颖的饮茶模式最早是在北京、上海、深圳等地开始走红的。大同这家名叫“WIN”的新中式茶饮体验馆在永泰南路附近，室内环境现代且简约，与传统茶馆相比有明显区别。店内不仅有茶饮、果茶、果汁，还有各种甜品。记者在采访中了解到，这里的茶饮不是以茶粉、奶精粉冲调而成的，而是以我国各大优质茶产区的名优茶作为茶底，通过奶茶或水果茶等创新形式，让古老的茶叶有了时尚感。而

且，店里的茶饮种类很多，基本上涵盖了国内茶叶的各种品类，能让人们更好地了解到传统茶文化。在茶点方面，则既有中式甜品，也有西式蛋糕。

“茶+点心+休闲社交”的独特创意，让当代年轻人对于传统茶文化有了更高的接受度。找一个时间，安静地品上一杯茶，感受充满阳光的闲暇时光，也未尝不是一件惬意的事。

(孟维鹏)

无名串店有特色



“无名串店”这个名字是记者起的，因为这家店没有招牌。虽然没有名字，但小店很有名气，光顾的人很多。

小店很好找，就在五州帝景小区附近。门口挂着两个灯笼，还放着个大烤架，去了一眼就能看到。店内的烤串全都是生烤的，没有经过腌制，牛、羊、猪肉都有。另外，小店的卤味也很有特色。必点的是田螺，香辣可口，味道特别棒，清洗得也很干净。秘制小甲鱼在味道上感觉和卤田螺用的是一样的底料，小小一只，特别软烂。辣炒土豆丝也很不错，而且是那种在辣椒里面找土豆的感觉，喜欢吃辣的一定得来上一份。

此外，这里也可以像淄博烧烤那样大饼卷串。一个饼子能放下四五根串，再配上老板给的烧烤酱、葱白和蒜，一口下去，真的是特别过瘾。不过，这种吃法有一个缺点，那就是有点废串。

(孟维鹏)

■广告

2023《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

