

“雪花啤酒·寻味大同”之庭院

小院香径把酒欢

本报记者 牛瑞芳

沿鼓楼东街向东行10多米,一条自北而南的幽静小巷便在眼前。小巷尽头,是一席庭院餐厅。精美的砖雕、古朴的回廊、婉转的鸟鸣、翠绿的树木,仿佛时光静止。5月18日下午,“雪花啤酒·寻味大同”喜力啤酒品鉴会在“一席”举行。古朴与时尚的不期而遇,竟也如此融洽美好。

此次喜力啤酒品鉴会是“雪花啤酒·寻味大同”第三季的第六场。喜力啤酒1873年诞生于荷兰阿姆斯特丹,距今已有150年的历史,是荷兰首例高端贮藏啤

酒。喜力啤酒的创始人杰拉德·海尼根早在1864年就开始不断改善啤酒酿造配方,使得“喜力”成为品质的象征。100多年来,杰拉德的儿孙们不断探索与创新,历经四代家族传承。如今,“喜力”仍然热衷于酿造真正优质的啤酒,成为国际高端啤酒品牌中最受欢迎的品牌之一。喜力啤酒采用100%纯麦芽及喜力A酵母酿造,这种酵母可以让啤酒获得更加醇厚的口感。在酿造工艺方面,喜力啤酒是全球唯一采用卧罐酿造的啤酒。喜力啤酒于1983年进入中国市场,并在2019年与华

润雪花啤酒强强联合,由华润雪花啤酒运营和推广喜力啤酒。

“喜力·星银”是当日品鉴会上的主角。“喜力·星银”是喜力啤酒于2020年推出的一款顺滑爽口的全麦芽啤酒,目标受众是新生代的都市青年。4.0%的酒精度、9.5°P的原麦汁浓度,决定了“喜力·星银”与众不同的清爽口感。品鉴会上,一位嘉宾称赞道:“喜力·星银”的口感很高级。

一席庭院餐厅的菜品以精美见长。在是日的品鉴会上,“一席”推荐了3道该店的招牌菜品,沪上熏鱼、西班牙伊比利火腿和精品红烧肉配咸鸭蛋。

沪上熏鱼选用新鲜海鲈鱼,将鱼去骨切块腌制,然后加酱油略微上色,入油锅炸至定型捞出,再进行复炸,炸至金黄酥脆捞出,放入秘制熏鱼汁泡两分钟即可成菜。此菜色泽酱红、外酥里嫩、先甜后酸,还有一股淡淡的酱香,口感层次丰富,风味独特。

西班牙伊比利火腿为欧洲九大传奇食材之一,闻名且昂贵。据“一席”的厨师介绍,伊比利火腿的制作时间一般为2至3年,吃的时候要切得很薄,可以用手捏食。这道传奇菜品一上桌,立刻吸引了所有人的目光。每片肉薄如蝉翼,近乎透明。肉色由粉红到深红,中间夹着白色的脂肪,像大理石的纹路般,鲜艳夺目。拈一片放入口中,又轻又软,微微咸但又带有硬度,有着强烈而精致的味道和与众不同的香。

精品红烧肉配咸鸭蛋是让味蕾有丰富享受的一道菜品。精选五花肉先腌后蒸,然后切成1寸见方的肉块,加入秘制



酱汁卤至软烂。成菜时,将肉块放在蒸熟的香米上,再配一个切开的咸鸭蛋。雪白的米饭、酱红色的肉块、金灿灿的鸭蛋黄,色泽明艳。肉块入口即化,肥而不腻、瘦而不柴。大米的清香与肉汁完美融合,酱香浓郁。再配以咸鸭蛋黄,甜中带咸,咸中有香,十分美味。

晚风庭院落梅初,淡云来往月疏疏。夜幕降临,华灯初上,小院在灯光的掩映下更显浪漫。人与景交相辉映,把酒言欢,美不胜收。



沪上熏鱼



西班牙伊比利火腿



精品红烧肉配咸鸭蛋

推荐

适合打卡拍照的美食小店

近年来,我市涌现出许多别具特色的美食小店,不仅装饰风格独特,而且菜品精致、味道可口,非常适合年轻人打卡拍照。

日前,记者在府南街闲逛时,无意间看到一家名叫“吧唧一口”的小店。简约的无色系搭配,让该店在一排店铺中格外显眼。门口摆放的些许绿植和几把户外露营的折叠凳,表明该店主打的是最近比较流行的露营风格。当然,引起记者好奇的还是小店的名字。这“吧唧一口”到底是吃什么的?带着疑问,记者进入小店。

小店不大,进门后一侧摆放着冷鲜柜,里面整齐地码放着各种串串。这时,记者也意识到这是一家经营火锅串串的小店。店内串串的种类很多,荤素均有,而且看着也很新鲜。锅底有3种,番茄、牛油和辣

糊。辣糊也是这家的特色,主要由细辣椒面、白芝麻与骨汤调和而成,煮得特别黏稠。锅底是用一个大茶缸装的,煮好的串串蘸上秘制蘸料,一口下去,满满的料汁,十分过瘾。

位于永泰南路的“露台盒子”,也是一家主打露营风格的小店。虽然不是很大,但氛围感很好。集装箱的叠拼组合,更是将空间的层次感全部拉开。小店经营咖啡、酒水和烧烤,就餐区分为户外和集装箱包间。若是白天去,迎着微风,在阳光下和好友一同喝咖啡、聊天很是惬意。记者是晚上去的,所以就直奔烧烤主题去了。店内的餐品比较简单,只有烤串、砂锅和几种炒海鲜,但味道都不错。在这种环境中,其实吃什么已不重要,重要的是感

受一种氛围。

如今,我市私房庭院的炭火烤肉店开了不少,位于新旺花园附近的“柚见小院”就是其中之一。小店同样也是露营风格的装饰,搭配着各种能让年轻人产生共鸣的标语,再配上一个红火的木炭烤炉,氛围感十足。小店必点的菜品有腌制的黑椒牛肉粒、黑椒牛肉片,以及韩式香肠和豆腐。此外,还有大虾和奥尔良鸡翅、韩式辣白菜。包肉的除了生菜外,还有紫苏叶,这也是该店与其他烤肉店的不同之处。烤肉的小料,则有海椒面、干料和烤肉酱。如果配上生菜、蒜片、小葱,感觉像是淄博烧烤的另一个版本。总之,该店的菜品不错,价格也比较实惠,非常适合朋友小聚。

(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

君宴·精品粤菜 幸福味道 粤厨知道
品味粤菜 品味人生
品正宗粤菜 享天下美食
君宴~款待你心中最重要的人!
订餐电话:0352-2090000 2096666
地址:大同市平城区同泉路258号

大同市餐饮饭店业协会
DATONGSHICANYINFANDIANYEXIEHUI
弘扬古都美食文化
创建中国美食之都

好厨房 食味鲜
Yun Shang Xuan
经营地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内
电话:0352-8281890

Andbaby 安恩贝国际月子中心
母婴 高端品牌
品质值得信赖
地址:大同市平城区云南路五岔路口
电话:0352-2102222 2100123