

“雪花啤酒·寻味大同”第三季完美收官

本报记者 王锦华

日前,随着在忘忧谷房车露营度假区举行的黑狮啤酒品鉴会的结束,“雪花啤酒·寻味大同”第三季也完美收官。

“雪花啤酒·寻味大同”第三季是继“匠心营造·寻味大同”栏目和“雪花啤酒·寻味大同”栏目之后,大同日报传媒集团有限公司第三次携手华润雪花啤酒(中国)有限公司山西分公司,共同打造美食栏目“寻味大同”。本季“雪花啤酒·寻味大同”以品鉴会+主题的形式呈现,主题分别为露营、园林、民宿、烟火气、名店、庭院、长城、景观等,共举办10场品鉴会。

华润雪花啤酒成立于1993年,2002年,“雪花啤酒”即发展为全国品牌。2005年,“勇闯天涯”和“雪花纯生”成为深受消费者喜爱的两大单品,“雪花”也成为全国销量第一的啤酒品牌。之后,经过10多年的发展,2020年,华润雪花啤酒国内市场占有率超过30%,下辖70家啤酒酿造厂,拥有国内品牌+国际品牌的高端品牌矩阵。采访中记者了解到,华润雪花啤酒产品家族包括由勇闯天涯superX、雪花马尔斯绿、匠心营造、脸谱系列(花脸、旦角)组成的四大国内品牌和由喜力、苏尔、红爵、虎牌组成的四大国际品牌,以及“勇闯天涯”和“雪花纯生”两大单品。此外,华润雪花啤酒还拥有黑狮白啤、黑狮果啤、拉维邦黑啤等个性化品牌,以及果味水、啤酒样的“小啤汽”和“致敬中国千年酿酒文化”的超高端产品“醴”。

在“雪花啤酒·寻味大同”第三季的10场品鉴会中,分别品尝了华润雪花啤酒产品家族中的黑狮啤酒、红爵啤酒、喜力啤

酒、老雪啤酒等,每一款都让人陶醉。其中,黑狮啤酒有黑狮白啤和黑狮玫瑰红果啤两种。黑狮白啤甄选低溶解度的小麦芽、比利时风味芫荽籽和阳光果园脱水橘皮酿造,特选上发酵型艾尔酿造工艺,高温轻柔发酵,泡沫丰富绵密,口感醇厚。黑狮玫瑰红果啤是专为女士开发的,覆盆子的酸甜,再融合上浓郁的麦芽酒花香气和橘皮、芫荽籽的香气,达到了极佳口感。红爵啤酒由优质纯天然原料酿造而成,100%全麦芽让啤酒的色泽、香气、酒体、口感浑然天成,精心慢酿又让红爵啤酒的精致更具雕琢感,8.5°P的原麦汁浓度及细腻的泡沫则使酒液入口极为顺畅,初品乍苦微甜,再品清新爽冽。喜力啤酒是荷兰首例高端贮藏啤酒,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。老雪啤酒是雪花啤酒首款复刻经典的啤酒,外观依然保持着1964年第一支雪花啤酒的瓶型和商标。口感上既保留了原有的口感和浓度,又能做到乙醛低、醇酯比高、酒劲十足却不上头。

“雪花啤酒·寻味大同”第三季的啤酒品鉴会分别在世家小镇星空营地、永和文瀛饭店、西寺·花仙谷、北京簋街小龙虾大同店、红旗皇城一号酒店、一席庭院餐厅、木兰小馆、镇羌民宿客栈、士林风景区、忘忧谷房车露营度假区举行。美酒常与美食相伴,品鉴会上,嘉宾们在品美酒、赏美景的同时,还品尝了各种美食,如卤味



大拼、盐煎羊肉、莜面窝窝、油炸糕、小龙虾、烤羊肉串、烤鱼、麻地沟砂锅羊肉、黄山臭鳊鱼、沪上熏鱼、西班牙伊比利亚火腿、小馆富贵鸡、大葱炒土鸡蛋、烤全羊等。尤其那些出自当地村民之手的当地特色美食,每一种都是城里人久违了的味道。

采访中记者了解到,“雪花啤酒·寻味大同”第三季的每期内容除在《大同晚报·美食周刊》以图文方式刊登外,还在大同日报融媒、大同日报官方微信推送,在抖音大同日报官方号、今日头条大同日报官方号、大同日报微博等平台进行了展示。

大同美食

盐煎羊肉：香气四溢 别具风味

一只羊、半碗水、一把盐,简单的烹饪,便可制作出大同盐煎羊肉的独特风味。

盐煎羊肉是大同地方特色菜品之一,制作过程颇为神奇:选择肉质鲜嫩、肥瘦适宜的当年生或一岁口绵羊肉加工切碎,按照“半只羊一碗水,一只羊半碗水”的比例进行煮制。之所以羊肉越多,用的水反而越少,是因为羊肉肉质鲜嫩,在煮制的过程中,其自身的水分和油分会浸出来随锅煮肉。肉煮熟后,再用盐和大葱翻炒,其他调料一律不用,以保持

羊肉的原汁原味。如此烹制而成的盐煎羊肉,肥而不腻、香气四溢,令人垂涎欲滴、百吃不厌。

大同的许多饭店都有盐煎羊肉这道菜,而且各有特色。其中,花园大饭店的盐煎羊肉一般选用带骨羊肉。制作时,要先用胡麻油、羊油将葱、姜、蒜、花椒、干辣椒、大料爆香,再加入羊肉煸炒。之后,将肉放入砂锅,加少许白酒和适量水、盐、味精、胡椒粉,上火煎至无汤汁、羊肉出油后即可出锅装盘。做好的盐煎羊肉,肥嫩香烂、色泽红亮、别具风味。



新马泰饭庄的盐煎羊肉,选取的是35斤左右的小羊身上的羊排,成菜不仅不膻不腻,而且还将盐煎羊肉的肥嫩、轻咸、浓香等特点充分发挥出来。

(锦华)

云中茶事

夏饮普洱茶也适宜

“春喝花茶,夏饮绿茶”,是许多人的饮茶习惯。其实,除了绿茶之外,普洱茶也非常适宜在炎炎夏季饮用。因为普洱茶不仅有助于消食解腻,还有消暑降燥的作用。不过,夏季喝普洱茶时也要讲究方法。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,普洱茶有生茶和熟茶之分。其中,生茶没有经过渥堆发酵,是通过储存陈化,也叫自然发酵。茶叶中茶多酚含量较高,茶性偏寒,夏季饮用有助于生津止渴、清热解燥。熟茶与生茶的不同之处在于其经过渥堆发酵,茶性温和,含有大量对人体有益的物质。夏季天气炎热,人们容易胃口不佳,喝普洱熟茶不仅能清热解渴,还能暖胃护胃。

不过,紫玄和茶庄的茶艺师也提醒说,茶友最好根据个人体质来选择喝生茶还是熟茶。生茶茶性偏寒,茶叶中的咖啡因、茶多酚、儿茶素等成分对肠胃刺激性较强,一些脾胃虚寒的人不适合过多饮用,以免加重不适感。熟茶茶性温和,但一些身体湿热、易上火的人最好把熟茶冲淡些再饮用。另外,茶友也可以将生茶与熟茶搭配着喝,如上午喝熟茶,下午喝生茶,以起到中和调节的作用。(一凡)

紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

地址:东信茶叶街926号
电话:13513524658

我家厨房

家常凉拌面

最近大同的气温才真的有了夏天的感觉,相信炎热的天气让很多人食欲大减。在此,笔者就与大家分享一道家常凉拌面的做法。炎炎夏日吸溜一口,一定会让你感受到丝丝清凉。

食材:面条、花生米、黄瓜、大蒜、小葱、小米椒、辣椒粉、白芝麻、香菜等。

做法:先将花生米小火慢炸,炸至外皮微微发黄即可。再将大蒜切末、小葱切葱花、小米椒切小段,然后将蒜末、葱花、小米椒、辣椒粉、白芝麻全部放在一

个大碗里,浇一大勺热油出香,并加入生抽两勺、醋两勺、蚝油一勺、白糖一勺,搅拌均匀备用。锅中烧水,将面条煮熟后过凉水,这样可以增加面条的韧性和弹性,也不容易坨。吃的时候,将面条捞入碗中,浇入调好的料汁,再放入香菜、花生米、黄瓜丝拌匀即可。如果你想吃麻酱拌面也很简单,只需要在料汁里面再加上一大勺花生酱或者芝麻酱就可以了。拌好的凉面上满满的麻酱,一人吃一大盆都不是问题。(孟维鹏)

