

“面”见大同

## 黄花面食看过来

本报记者 牛瑞芳

黄花,大同的市花、农民的致富花;面食,“国际美食之都”大同重要的美食名片之一。时下,黄花和面食已成古都大同两个重要的标识。“云尚萱”,将黄花和面食相结合,推出一系列黄花面食,打造出一个新的城市IP。

夏日的一个清晨,记者来到大同市黄花产业园,在“宜发同诚”的中央厨房见到了集“美貌与美味”于一体的黄花面食。

黄花酥,是一款纯手工制作的黄花小点。先将优质黄油、牛奶搅拌均匀,再加入拌有冻干黄花碎的面粉,边搅边揉。揉至面团成形,加入鸡蛋液和食用油,继续揉15—20分钟,直至将所有食材均匀地揉在一起。当记者问师傅为何不用机器和面?“机器劲儿太大,和出的面筋性大,影响黄花酥的口感。”师傅对记者说。为了保证品质,他们坚持采用手工和面,每次和10斤面的量,每天至少加工30斤面的黄花酥,有时更多。和好的面进入下一道

工序,下剂子、称重,每个黄花酥重30克。师傅们将面剂捏成小饼,放入烤盘,刷蛋液,进入烤箱。经过20分钟的烤制,黄花酥新鲜出炉。刚刚出炉的黄花酥香味扑鼻,黄花的清甜、奶油的浓香,让人食欲大开。取一块放在嘴里,酥软香甜,入口即化。工作人员告诉记者,黄花酥自然放凉后会由酥软变得酥脆,甜度会降低,黄花的香味会更加浓郁。经过20分钟的自然冷却,黄花酥进入最后的包装工序。采访中记者了解到,“云尚萱”黄花酥已成为航空配餐,这款“云端美食”搭乘飞机去到全国乃至世界各地,让更多人领略到了大同黄花的独特风味。

黄花包子和黄花饺子是先选取优质五花肉切小丁,加入冰鲜黄花调制成馅,然后擀皮、包制而成的。尽管黄花包子、黄花饺子最终要被急冻成冷冻食品,但师傅们制作时十分细心,包子要仔细地捏出24道褶,饺子要捏成好看的元宝形。

记者在采访中了解到,“云尚萱”鲜黄花面食还有黄花烧麦、鲜黄花蔬菜鸡蛋饼。其中,鲜黄花蔬菜鸡蛋饼可谓独树一帜:面中加鸡蛋、水、盐等调成糊状,将煮熟的鲜黄花、胡萝卜切碎加入面糊中。锅中热油,将面糊倒入、摊匀,煎至两面金黄即可。此饼色泽金黄,胡萝卜的点缀使之

既好看又好吃,且营养丰富。“云尚萱”还将此款饼制成预制菜式,让人们吃起来更加方便。

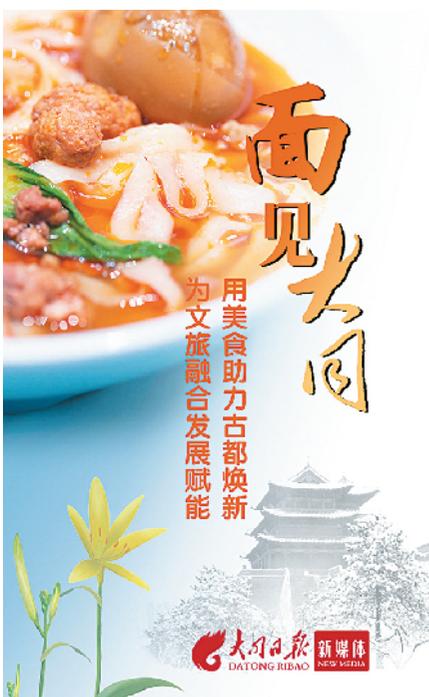
美丽的大同黄花,在诗情画意中被赋予新的时代色彩——为城市代言,让农民富裕。同时,它还走上餐桌,成为抚慰人们心灵的美味佳肴。



黄花酥



黄花包子



## “毅成”旗下食堂推出黄花菜品

时值7月,正是大同黄花采摘季。一朵朵鲜黄花被采摘下来,进入千家万户。与此同时,我市许多餐饮企业也不失时机地推出黄花菜品,让广大市民能第一时间享受到鲜黄花的独特美味。

采访中记者了解到,从7月10日起,山西毅成酒店管理有限公司旗下几十家食堂开始售卖“云尚萱”鲜黄花。为了加大销售力度,他们还推出一系列优惠活动。如7月31日之前,微信绑定大同工行借记卡,在“毅成”购买“云尚萱”鲜食黄花系列产品,即可享受满10元立减5元、满15元立减9元的优

惠。鲜食黄花系列产品有3种组合,分别为鲜黄花1斤+30克黄花酥5个,每套10元;鲜黄花1斤+黄花脆1罐,每套15元;鲜黄花1斤+黄花拌饭酱1罐,每套15元。截止到目前,山西毅成酒店管理有限公司已销售鲜黄花24000多斤。

记者在采访中还了解到,除了销售鲜黄花及系列产品外,“毅成”旗下几十家食堂还推出了用鲜黄花制作的菜品和主食,有黄花筱面饨、凉拌鲜黄花、鲜黄花烩菜等,以让在食堂就餐的各单位职工能及时品尝到鲜黄花的美味。(王锦华)



云中茶事

## 玻璃杯泡茶有讲究

在生活中,许多人在冲泡绿茶时会选择玻璃杯作为茶具,以便更好地观赏茶叶在杯中起伏舒展的过程。可是,用玻璃杯冲泡绿茶时也要讲究方法,这样才能更好地品味到绿茶的茶香。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,用玻璃杯冲泡绿茶时,首先要清洁茶具。其次在投茶时,一般有3种方法,即上投法、中投法和下投法。其中,上投法是一次性向茶杯里注足热水,等到水温合适时再投放茶叶。这种投法多适用于细嫩度较好的绿茶,如特级龙井、黄山毛峰等。中投法多适用于冲泡较细嫩且高香的绿茶,先置入1/3的热水,再投入茶叶,等茶叶舒展后再加满水。下投法多适用于细嫩度不高的一般绿茶,先投放茶叶,然后一次性向茶杯注足热水。

另外,紫玄和茶庄的茶艺师也提醒说,冲泡绿茶时所用的玻璃杯,尺寸不宜过大。因为如果水太多的话,茶叶很容易被泡老。

(一凡)

我家厨房

## 桂花酸梅汤

炎热夏天,喝上一杯冰镇的酸梅汤,会让人感觉特别舒爽。而且酸梅汤因主要原料是乌梅、山楂、陈皮,不但能消暑解热,还有健脾开胃、消食化滞的作用。现在这些食材在药店就可以买到,自己在家也可以做。

**食材:**乌梅、干山楂、陈皮、干桂花、柠檬、冰糖。

**做法:**将乌梅、陈皮、山楂清洗干后浸泡半小时,然后将其放入锅中,加

入20倍左右的水熬一个小时。之后,将锅中食材捞出,汤汁倒出备用。捞出的食材中再加入刚才一半的水,继续熬半小时。将两次熬好的汤汁混合,加入冰糖,煮至冰糖化开后关火,加入干桂花,盖上锅盖焖10分钟左右即可。如果喜欢口味酸一点的,可以再加入几片柠檬。酸梅汤晾凉后放入冰箱冷藏,外出回来喝上一杯,不仅清凉解暑,还会让你胃口大开。(孟维鹏)



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