

# 以黄花之名“秀”美食盛宴

## ——第三届“工匠杯”职工职业技能竞赛暨黄花美食团宴名菜烹饪大赛侧记

本报记者 牛瑞芳



社会评委对参赛作品进行评比

七月黄花分外香，而“国际美食之都”的称号又为大同增添了一个夺目的“舌尖桂冠”。黄花，美食，必然是七月大同的热词。7月24日，第三届“工匠杯”职工职业技能竞赛暨黄花美食团宴名菜烹饪大赛在云冈建国宾馆如期举行。

“黄花凉粉味道真不错”“北魏宫廷宴展台布置有创意”“全鹿宴挺气派”“酥炸鲜黄花色美味鲜”“梅兰竹菊颇有创意”……

是日下午，黄花美食团宴名菜烹饪大赛展厅内人头攒动，啧啧称赞声不绝于耳，近500道黄花菜品在大赛展上惊艳亮相。据市餐饮饭店业协会会长贺军介绍，为了加快建设技能大同的步伐，助推我市餐饮业烹饪服务人才队伍高质量培养和发展，大同市总工会、大同市餐饮饭店业协会联合举办了大同市第三届“工匠杯”职工职业技能竞赛暨黄花美食团宴名菜烹饪大赛。本次大赛以“团餐宴

席”为主要内容，要求参赛企业制作“团宴”时尽量选取本地食材且要突出黄花食材，以本地烹饪工艺为主要考量，制作具有当地传统文化、地域特色的中餐名宴，以打造出一个新的城市品牌。参赛宴席中三分之二是传统菜、创新菜和融合菜，三分之一为黄花美食，大赛从热菜、凉菜、主食、小吃、雕刻五个方面进行评比。本次大赛从7月上旬开始征选，最终从80余家参赛企业中选出36家企业进入决赛并参加展览。

在“孙记包子”展台前，黄花凉粉引得人们驻足观看、品尝。他们将黄花与大同风味美食凉粉进行了创新融合：将鲜黄花榨成汁，制作凉粉时放入黄花汁。黄花凉粉晶莹中透着淡淡的鹅黄色，使凉粉“颜值”提升，吃起来口感软筋爽滑，十分美味。

“凯鸽餐饮”的“忘忧如意宴”很接地气，包含6道热菜、6道凉菜、6道主食，蒜蓉蒸黄花、福禄黄花、黄花蔬菜丸子等，不仅以鲜黄花为主要食材，而且操作简单，易学实用。

永和红旗美食城的玲珑如意黄花卷、水晶黄花双拼，不仅好看而且好吃。该展台上的盐焗黄花鸡颠覆了寻常鸡肉的制法，以见方小块来呈现，此菜也是该店点单率极高的菜品之一。

花园大饭店打造的“全鹿宴”十分讲究。鹿肉是北魏皇家御用食材，“全鹿

宴”的创意灵感便来自于此。“全鹿宴”包括9道凉菜、6道热菜、2道主食，食用时按照国宴标准，采用一人一份的分餐制。目前，“全鹿宴”已成功申报市级非物质文化遗产。

由“山西毅成”打造的“北魏宫廷宴”气度不凡，“掌上明珠”“金玉满堂”“金枝玉叶”……光是菜品名称便引得人们驻足观看。该公司的展台布置极为用心，植入许多北魏宫廷元素，就连礼仪人员的服

饰、发饰都极具浓郁的北魏风格。

记者在采访中了解到，黄花美食大赛相关活动在我市已举办了4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，从而扩大黄花消费市场。本次大赛将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赛作品进行评选，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。



### 推荐

## 别样的豆腐脑+油条

一顿丰盛的早饭，是新的一天最好的开始。作为一个大同人，记者可以一日三餐都吃刀削面，而且不会腻。不过，刀削面虽然好吃，偶尔换一下口味也是必要的。记者在此推荐的这家名为“1949豆腐脑”的小店，就很值得一试。

小店位于东信附近，店内的豆腐脑种类较多，既有北方传统的加卤豆腐脑，也有该店的特色菌汤豆腐脑，香菇、金针菇、口蘑熬制的汤底很是鲜香。有豆腐脑的地方一般少不了豆浆，记者在采访中了解到，这家店的豆浆全是自己磨的，有原味豆浆、红枣豆浆、燕麦豆浆、牛奶豆浆，以及适合夏天喝的冰豆浆。

如果前两个种类还算常见，那么最让记者想不到的是，该店的油条竟然可以做出那么多花样。除了我们常见的普



通油条外，还有口味较甜的霜糖油条、加了生菜和鸡蛋的油条派、肉松油条、将面包片换成油条的三明治油条，以及奥尔良油条等。而且，这些油条不仅外观看起来令人称赞，味道也很不错，不会让你“踩雷”。 (孟维鹏)

## “有城有面”让你吃得尽兴

最近，来大同旅游的游客众多，并纷纷发布了他们在大同享用美食的照片。而且不少大同人都说，近来大同比较知名的刀削面店，本地人都快吃不上了，一排队就是几十号开外。所以，记者就不和他们凑热闹了，吃不上刀削面，就换一种面。

日前，记者在明堂公园附近发现了一家名为“有城有面”的面店。带着好奇，记者进入店中。没想到，该店面的种类之多让记者惊讶，有剁椒拌面、招牌肥肠面、香菇鸡汤面、红烧牛肉面、鲜椒鸡面等10几种。而且，每一种都让人有想尝一尝的冲动。

记者点的是剁椒拌面，因为光是看到这个名字就让人口齿生津，特别有食欲。面条细软且筋道，将面条拌开后，汤汁均匀地沾在每一根面条上，“吸



溜”着吃十分过瘾。剁椒拌面中除了剁椒酱和肉酱外，还加了土豆丁和贡菜丁，使面吃起来口感更丰富。另外，这里还可以免费续面，让爱吃面的人能吃得尽兴。如果你也喜欢吃面，就到该店尝试一下吧。 (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

云尚 8  
YUNSHANG 8

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:大同市平城区云冈路五岔路口  
电话:0352-2102222 2100123