“寻味大同”之省运会餐食

精心制作 品类丰富

本报记者 牛瑞芳

大同作为第十六届省运会承办城市之一，在这场举全市之力举办的精彩盛会中，后勤保障是重中之重。那么，参加省运会的运动员、工作人员每天的餐食怎样？都有哪些菜品？近日，记者来到为省运会备餐的“宜发同诚”中央厨房进行了探访，得到的答案是：全力以赴，精心制作，品类丰富，科学合理。

8月4日清晨，经过严格的消杀处理后，记者“全副武装”进入“宜发同诚”的中央厨房。只见数十名工作人员各司其职，有条不紊地忙碌着，他们正在为省运会所有人员的午餐准备食材，清洗、氽烫……中央厨房的工作人员告诉记者，从8月4日起，他们每天要制作1200人的餐食。从8月8日起，每天要制作2000人的餐食。每天凌晨4时，工作人员到岗开始制作早餐；上午8时，开始制作午餐；中午1时，开始制作晚餐。每天有90多名工作人员参与其中。

基础工作过后，便是烹饪。虽然是“大锅菜”，但香味很快弥漫开来。为了保证餐食品质，该公司特抽调40多名有20年厨龄的老厨师掌勺。采访中记者了解到，省运会运动员每日的午餐、晚餐分别有凉菜4道、热菜8道，其中包括2道纯肉、2道肉炒菜、4道素菜。另外还有2个汤、2种粥、4道主食，以及明档现煮面食2种。除此之外，还有4种水果。早餐虽不如午餐、晚餐丰盛，但搭配科学、营养合理，主要有4道凉菜、3道热菜、2种粥、2种水果，以及牛奶、鸡蛋等。从周一到周日，每天每餐各不相同。“宜发同诚”相关负责人告诉记者，为了保障省运会餐饮，他们早在今年4月就开始组建团队、研发菜品，共研创了300多道适合运动员及工作人员的菜品。记者在采访中还了解到，为了确保食品安全，省运会运动员的餐食所用食材都是专门特供的。

是日9时40分左右，当天的午餐均已妥当。这边的黄焖鸡块、清炖羊蝎子、土豆牛肉、干锅菜花纷纷出锅，那边的绿豆蒸饭、奶香馒头、麻酱蒸饼也已出笼。另一边，宫廷白菜汤、酸梅山楂汤已装入餐桶中。热菜、主食出锅后装入大餐盘中，工作人员飞速用保鲜膜封住餐盘，放入特制的保温箱中，贴好编码。工作人员如行云流水般快速完成所有程序后，这些美味佳肴就进入下一个流程——上冷藏车，送往目的地。

在是日的采访中，记者还来到了水果配餐室。只见四五名工作人员正埋头苦干，他们快速地将水果去皮、去瓤、切块、装盘。据工作人员介绍，每天光是西瓜就要切2000斤。“配水果的工作人员非常辛苦，每天机械地重复同一个动作无数遍，一站几乎一整天。”一位负责人对记者说。尽管如此，所有的工作人员都毫无怨言。“能为省运会出一份力，我感到十分自豪。”采访中一位工作人员如是说。

工作人员在准备食材

用保鲜膜封住餐盘

将菜品放入特制的保温箱中

推荐

日式烧鸟 风味独特

烧鸟，也就是日本烤串，是近几年很火的日料品种。日前，记者在大同发现了一家名为“小满烧鸟”的日料店，味道还不错，值得去尝尝。

记者在采访中看到，这家店的环境很适合年轻人打卡拍照，菜品的种类很丰富，品质也很好。其中，鸡生蚝是用鸡大腿肉做的，肉质很嫩，再淋上柠檬汁，味道丰富，非常好吃。京葱鸡肉也很不错，凡是不怕吃完大葱嘴巴有味道的小伙伴都可以点。活烤鳗鱼烤得很焦，口感脆脆的，味道独特。河豚煎饺是一道主食，河豚肉很细腻，也不腥，蘸上搭配的酱汁后别有风味。

提灯是日本烧鸟中的一道美食，因烧烤时将鸡卵巢与未成熟的鸡蛋一同穿在竹签上，形似一盏提着的灯笼而得名。提灯被咬破那一瞬间，新鲜的蛋液会马上在口腔里面爆开。吃完鸡蛋再把卵巢一整个咬入口中，极有弹性的肉质在嘴里也是越嚼越香，无论口感还是味道都十分富有层次。记者也是第一次尝试提灯，味道不错，但有点腥，吃不了腥味的不建议点。（孟维鹏）

去“小李布车”品味韩国小吃

说到韩国料理，很多人第一时间都会想到烤肉。不过，记者推荐的这家名为“小李布车”的韩国料理店，与我们常见的韩式烤肉店不同，这里的菜品种类更丰富。

该店的LOGO是一个街头小吃推车样式，表明该店主营的就是韩国街头小吃。而且，你一进入店内，真的会让你立刻就有置身韩国街头的感觉。

在服务员的推荐下，记者点了几个招牌菜品。其中，辣拌酱蟹非常入味，蟹很新鲜，肉质饱满，喜爱吃辣的小伙伴可以放心点。炭烤春川鸡排搭配的酱汁是偏甜辣口的，味道浓郁，腌制过的鸡肉肉质鲜嫩，一口下去还有肉汁溢出在口中。小李招牌鸡爪锅也是必点菜品，鸡爪煮得软烂脱骨，裹满辣辣的汤汁，吃起来特别过瘾。对了，点鸡爪锅必须再搭配上一份芝士炒饭。当鸡爪锅吃得差不多时加入芝士炒饭，拌起来一起吃，真的是十分美味。

记者在采访中了解到，该店还是全国连锁店。如果你也喜欢吃韩国料理，这家店值得打卡。（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

云尚萱 好厨房 食味鲜
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岱路口
电话：0352-2102222 2100123