

“寻味大同”之“云尚萱”航空餐

“起飞”的美味

本报记者 牛瑞芳

“云尚萱”，是山西宜发同诚农业发展有限公司旗下的主要品牌之一，也是我市新晋的一个知名食品品牌。近年来，该品牌取得了长足发展，不仅成为我市主要的黄花系列食品品牌，还是我市预制菜的领军品牌，产品有黄花饼、黄花酥、黄花脆、鲜黄花预制菜、酱肉、卤肉半成品等等。从今年4月起，“云尚萱”又成为我市首个航空配餐品牌。这些从大同“起飞”的美味，以独特的品质，尽情展示大同美食的魅力。近日，记者走进“宜发同诚”中央厨房，探寻一系列航空餐是如何诞生的。

据“宜发同诚”中央厨房冯姓负责人介绍，去年，该公司专门组建研发团队，开始航空餐的开发研究。航空餐虽然每份的量很小，但在色、香、味、营养方面要面面俱到。经过反复试制，他们共研发出30多道菜品。这位负责人还向记者展示了一本航空餐菜品图册，只见菜品分为多个套系。“航空餐按固定套餐备餐，每个月调换一次。”这位负责

人介绍说，目前“云尚萱”主要为从大同起飞的东方航空公司航班飞机配餐。在商务餐页面，记者看到冷拼有酱牛肉、炆拌莲菜、绝味海带丝等，热食有长山药鸡块、娃娃菜炒木耳、玉米肉丁炒饭、红豆卷等，预包装面包有黄花饼、黄花酥、手工黄花饼干等。除此之外，还有时令水果拼组。

在是日的采访中，记者来到“宜发同诚”中央厨房，首先令记者惊讶的就是餐具——十分精美的陶瓷餐具。一个条盘，最右侧放的是用洁白的、有暗花的口布包着的不锈钢刀叉、筷子和牙签，包裹了餐具的口布被整理成一个有棱有角的长方体。最左侧放置了一个长方形陶瓷大餐盘，里面盛放着一些熏鱼块、火腿片和切成块的西瓜、火龙果、猕猴桃、哈密瓜等水果，以及黄瓜片、胡萝卜丝和一点咸菜。这些餐食又被分别放在更小的餐具里，用保鲜膜封着。中间位置放着一块袋装“云尚萱”黄花饼、一个小包装醋及辣椒酱。餐盘中还

有一个盖了保鲜膜的空小碟儿，工作人员告诉记者，碟子是用来放黄油的，方便外国乘客使用。小细节也看出了“云尚萱”的大用心。

采访中记者了解到，航空餐食菜品的制作与饭店堂食菜品的加工一样，每个步骤都不能省，这样才能确保菜品口味、品质。加工好的菜品要在零下5度的风冷库放置1小时，然后进行分装。当日航空餐的热食，主食为米饭，菜品是鱼香虾仁、杏鲍菇牛柳、清炒木耳莲菜、素炒海鲜菇4种。这些菜品虽然是旅途中的简餐，但色泽诱人，香味扑鼻。热食同样用陶瓷餐具盛放，只见工人们有条不紊地将米饭放入更小的一次性餐盒后，将其放在大餐盘中，又在米饭周围精心摆放两种菜品，一荤一素。然后用锡纸细密地将餐盘封好，上面再贴菜品名称及保鲜期限等标识。采访中记者看到，航空普通餐相对比较简单，一份米饭加一道菜品，装入一次性餐盒后同样用锡纸包好、贴上相应标识。简餐还包含一个点

心盒，盒内有一块黄花酥、一小盒矿泉水及榨菜。包装好的餐食，要立即“乘坐”冷藏车去往大同机场。

采访中记者了解到，“云尚萱”航空餐中的黄花美食好评率极高。“光是黄花酥，一个月就配送了3万块。”该公司工作人员告诉记者。

黄花美食，未来可期。古都大同，又何尝不是如此！



工作人员进行菜品分装、贴标识



航空商务餐



点心盒

大同日报传媒集团
山西宜发同诚农业发展有限公司
联合主办

推荐

美味甜品 别具特色

近年来，我市新开了许多别具特色的甜品店，受到年轻人的喜爱。记者在此推荐的这家名叫“柚子BABA”的甜品店，就是其中之一。

小店位于沃尔玛广场附近的巷子内，整个门头的设计以粉色为主，搭配黑色，特别惹人眼球。店家的广告语也很有意思——“黑我没关系，我粉我自己”。店内的软装也都是粉粉嫩嫩的，还有草莓熊等可爱的元素，每一个角落都很出片，非常适合喜欢粉色系的女孩子来打卡。

当然，小店受欢迎不仅仅是因为它的装饰风格，店内的甜品也很有特色。其中，招牌之一“黑粉炸鸡”是真的黑色的炸鸡，蘸上绿色芥末酱，非常好吃。



棉花糖冰激凌则极大地满足了我们小时候对这两种美食完美结合的无限想象，入口丝绵，冰冰凉凉的感觉不仅降低了棉花糖的甜度，而且吃起来很爽口。此外，各种现调的水果饮料，口感清爽，果香浓郁，每一种都让你越喝越有味。

(孟维鹏)

去“粮票年代”感受怀旧风格

串串火锅是许多年轻人喜爱的美食，但拿着粮票吃火锅，相信不少人还没有体验过。

这家名为“粮票年代”的串串火锅店，据说在成都非常火。该店主打的就是怀旧风，红绿的配色，各式标语及复古的画报，让你一进入店里就能感受到浓浓的上世纪六七十年代的氛围感。

该店既然在成都都很火，必定有它的独特之处。首先，店家承诺的一次性锅底、一次性签子，在卫生方面就有了保障。另外，这里的串串种类很丰富，光牛肉就有20多种。其中，麻辣牛肉是店内的主打，号称不蘸调料更好吃。当然，其他品类也很多，大约有上百种。除了品种



多之外，串串的价格也很便宜，一根签子均价0.7元，真的很实惠。而且，腌制过的串串在传统牛油锅底煮后，确实不蘸料也很好吃。总之，这是一家性价比较高的店，喜欢吃串串的朋友们可以尝试一下。

(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