

“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，每一个月调换一次。”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、炝拌莲菜、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！



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



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

