

探寻大同饮食老字号之十一

凯鸽餐饮：金字招牌 用心打造

本报记者 王锦华

凯鸽餐饮，作为大同餐饮界的知名品牌，自开业以来即以丰富的菜品、实惠的价格、周到的服务，赢得众多消费者的信赖，成为我市餐饮业的一块金字招牌。

采访中记者了解到，2001年1月3日，位于魏都大道振兴街东口的凯鸽酒楼开业，这也是凯鸽餐饮开设的第一家店面。如今，经过20多年的发展，凯鸽餐饮旗下共拥有凯鸽酒楼（中餐）、凯鸽火锅门店15家，成为我市一家颇具规模的餐饮连锁企业。其中，凯鸽酒楼（中餐）主营粤、川、鲁、地方菜等多种菜系。

凯鸽餐饮自创立以来，即以诚信经营为根本宗旨，将顾客满意作为一切工作的最终目的，用心打造老百姓喜爱的饭店。他们不仅对原材料采取源头直供的供货方式，还推出了人性化的“半份菜”，实行“无障碍退换菜”制度，以让每一位顾客都吃得安心、吃得舒心。记者在采访中了解到，在凯鸽餐饮，菜品创新是每天的课题。而且，在新菜品研发过程中，每道菜都会经过数次反复炒制，最终确定一个最佳口味。如今，凯鸽风沙鸡、酱汁肉、鲜椒鸡捞面、酸汤羊肉、过油肉、铁板鲈鱼尾、金蒜鸡中翅……都是许多顾客就餐时的必点菜品。其中，凯鸽风沙鸡精选优质三黄鸡，并要经过冷水浸泡、料汁腌制、防晒风干、低温慢炸等步骤，历时20多个

小时才能成菜。经过“千般淬炼”的风沙鸡色泽金黄、外皮酥脆、里面多汁，还伴有蔬菜的清香，是“凯鸽”各个店单率最高的一道菜品。酱汁肉，是将新鲜五花肉炸制成金黄色后，改刀切成薄片装入盘中，然后把独家秘制酱汁浇在肉上，蒸四到五个小时。成菜酥烂可口，肥而不腻。吃时，还要搭配小夹馍、酸菜、黄瓜条。小夹馍虽说是个小小的配角，但20多年来，凯鸽餐饮始终坚持用发面、兑碱的传统方法制作。另外，凯鸽火锅的肉品全部来自源头产地，品质优良。而且，火锅所用的汤料全部为用新鲜的猪棒骨、脊骨、瘦肉、柴鸡肉，经过数次过水、打沫、过油，并配以数种精挑味料，经过8小时精心熬制而成。

除了在菜品上追求精益求精外，凯鸽餐饮在服务上也一直秉持一切为了顾客的宗旨。顾客等座时，凯鸽餐饮会提供饮品、小食品供客人享用。落座后，上小吃和热毛巾、给孩子加免费鸡蛋羹等周到的服务，更是让顾客有宾至如归的感觉。而且，凯鸽餐饮不允许服务员向客人推荐价格贵的菜，如果服务员觉得客人点的菜量差不多了就一定会提醒。客人觉得某道菜不合心意，可退可换。在凯鸽餐饮点外卖，不仅包装严密，天冷时有保温袋保温，而且无论点餐多少，都会赠送香甜可口的红豆粥。

除此之外，一些坐轮椅的客人上下台阶不方便时，门口的保安人员会主动帮着抬；下雨天，撑着雨伞接送客人、帮着叫出租车更是经常的事。金杯银杯不如老百姓的口碑，也正是这些微不足道的小事，让来凯鸽餐饮就餐的顾客备感舒心，许多人也将其作为节日聚会或是宴请亲朋好友时的首选之地。

从2001年起步，20多年来，凯鸽餐饮不仅被越来越多的人熟知和喜爱，也得到了社会各界的认可，先后获得“全国工人先锋号”“四叶级绿色餐饮企业”“山西烹饪餐饮饭店30年功勋企业”“山西餐饮品牌名店”“山西十大火锅品牌”“山西放心火锅店示范企业”“大同市首届市民喜爱的十大餐饮名店”“大同旅游特色美食体验店”等多项荣誉称号。2021年7月，在大同市首届黄花菜品美食大赛上，凯鸽餐饮的“黄花荔枝果”荣获“十大特色创新菜”，“黄花菜团”荣获“十大经典黄花菜”。在2023国际（大同）美食文化季，凯鸽餐饮的凯鸽火锅宴、西京全羊宴荣获“国际中餐名宴”称号。不仅如此，凯鸽餐饮还积极投身公益事业，爱心助考、为防疫一线的工作人员提供餐食……为此，凯鸽餐饮还获得了“大同市抗疫献爱心特别贡献奖”。

成立22年的凯鸽餐饮，如今风华正茂，相信她的明天会更好。



凯鸽水泉湾龙园店外景



参加黄花美食大赛



凯鸽风沙鸡

大同美食

糖火烧：外皮酥脆 香甜醇厚

说起糖火烧，许多人都以为其是北京小吃。其实，糖火烧也是大同传统美食之一。老大同糖火烧具有外皮酥脆、香甜醇厚的特点，是许多大同人喜爱的美食。

糖火烧因做工烦琐、技术要求严格，所以现在能做糖火烧的师傅很少，尤其是能制作出正宗大同传统糖火烧的更是少之又少。其中，凤临阁的糖火烧是该店极具特色的招牌名点，也是许多人来此就餐时必点的一道主食。据了解，凤临阁的糖火烧光馅料就有16种食材，包

括杏脯、葡萄干、桃仁、玫瑰酱等等，并要经过20多道工序、耗时6-8小时才能出锅。如此多样的馅料和繁复工序制成的糖火烧外皮酥脆，味道香甜却甜而不腻。凤临阁的糖火烧不仅味道佳，还颇有来头，据说已有200多年的历史。为了弘扬传统美食，凤临阁的厨师们多次走访，请教尚健在的老一辈点心大师，并悉心研究当年凤临阁名点大师范成荣、李寿山、武殿仕等人的亲笔手稿，反复试制，终于将这一濒临失传的名点再次呈现给食客。



另外，“龙聚祥”的糖火烧也颇有特色。外皮酥脆掉渣，内馅为传统五仁馅料，味道香甜醇厚，每一口都能感受到酥酥软软的感觉，而且里面层次明显。

(锦华)

云中茶事

女性饮茶有讲究

我们都知道，经常喝茶对身体有很多好处。但在日常生活中，由于女性和男性在体质上存在差异，因此适合品饮的茶也会有所不同。那么，适合女性饮用的茶有哪些呢？

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍，对于女性茶友来说，适合喝的茶有老白茶、红茶、绿茶、普洱熟茶、茉莉花茶等。其中，白茶因自由基含量低，黄酮和氨基酸含量在六大茶类中尤为突出，对于经常熬夜加班的女性来说是不错的选择。红茶茶性温和，对胃的刺激较小，对于易出现胃寒、四肢冰凉情况的女性来说，适当喝红茶有助于缓解这些症状。对于经常接触电脑的女性来说，绿茶中含有的茶多酚、胡萝卜素、钙等物质可以缓解眼部疲劳。普洱熟茶茶性温和，不仅有养胃护胃的作用，还有助于消化。茉莉花茶既有绿茶浓郁爽口的天然茶味，又饱含茉莉花的芳香，口感醇厚鲜爽，常喝茉莉花茶有养颜、安神作用。

紫玄和茶庄的茶艺师还提醒说，季节不同，适宜饮用的茶也不同。尤其是气候干燥的秋季，宜饮用一些茶性平和的茶类，如乌龙茶、普洱熟茶、白茶等。

(一凡)

我家厨房

啤酒鸭

现在正是“贴秋膘”的日子，在此就为大家推荐一道很适合“贴秋膘”的美食——啤酒鸭。鸭肉与啤酒一同炖煮，不仅使滋补的鸭肉味道更加浓厚，入口鲜香，还带有一股啤酒的清香。

食材：鸭子一只、啤酒一瓶、豆瓣酱、生抽、生姜、白糖、八角、桂皮。

做法：鸭子剁成块后洗净，放在清水锅里煮，煮到水开后把鸭子捞出来，放入高压锅，加水，放入少量的八角和

桂皮。高压锅上汽后，转小火炖15分钟。如果鸭子较老，炖的时间可以久一些。之后，将鸭子捞出放在盘子里。锅中热油，放入鸭子翻炒2-3分钟，加生姜，翻炒一会儿后放入1/3的啤酒和豆瓣酱、盐、白糖、生抽，翻炒均匀后把剩下的啤酒倒入，盖上锅盖，小火焖10几分钟。焖好后，打开锅盖，加味精，稍微翻炒后就可起锅。

(孟维鹏)



紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

珍稀白茶 原价800元 现价480元 闪送到家

地址：东信茶叶街926号

电话：13513524658