



新经典 老味道

凤临阁·味庄喜迎开业五周年

本报记者 牛瑞芳

岁月更迭，华章日新。于2018年11月正式开门迎客的凤临阁·味庄，已走过5个春秋。在这5年里，凤临阁·味庄以老大同传统菜为根，以融合南北菜系为翼，以服务大众社区为本，独具匠心，自成一派。在这5年里，凤临阁·味庄凭借雅致的环境、优质的菜品，成为古都大同的又一个美食地标。

深秋的一个早晨，记者再次来到凤临阁·味庄。步入店内，惊艳之感依然如故：古风古韵随着脚步流淌，大屏幕轮番播放的大同历史故事、文化传说直击人的心灵。待客区灯光柔和，温暖浪漫。就餐区的“雾松”使人仿佛置身仙境一般：古松苍翠欲滴，水雾氤氲弥漫，古色古香的桌椅位列其中。吧台上方的一方匾额，营造出沉稳内敛的气韵，而大大小小的金色凤凰灯饰金光闪耀，又显现出雍容华贵的气质。通往二楼、三楼金色的铜楼梯与嵌植

在墙壁上生机勃勃的绿植，相得益彰，时尚大气。丹凤、青鸾、锦瑟、苍梧、鸣桐、秋鸿……别样的雅间名称，古朴温婉。

虽是早上8时许，但店里的客人络绎不绝。凤临阁·味庄为更好地服务大众、服务社区居民，开启了早餐经营模式。玉米山药养生粥、八宝粥、油条、油饼、老大同刀削面、羊杂，当然还有该店的招牌美食——百花烧麦。为了满足不同消费者的需求，他们还在早餐增加了压豆面。“凤临阁·味庄的早餐不仅品种多、味道好，而且就餐环境绝美，来这里吃早餐，物超所值。”一位前来吃早餐的顾客对记者说。

凤临阁·味庄自开业以来，一直以大同地道菜和久负盛名的百花烧麦为基础，兼收南北菜系之精华，打造出更符合现代人口味和审美追求的新菜系。什锦火锅、过油肉、凤卧窝、糖醋丸子、盐煎羊肉等等，味道醇厚；台州菜内涵厚实，风味独

特；该店最新引进的湘菜制作精细，香辣味美。为了确保菜品质量，凤临阁·味庄食材运用上十分严苛：羊肉选用内蒙古的走地羊，鸡肉选用广东的清远鸡。该店备受青睐的台州菜更是精雕细琢，早在开业之前，相关负责人就多次赴台州餐饮龙头新荣记考察学习，邀请当地著名厨师入驻店中。开业后，店中的台州菜食材全部来自当地，给大同人提供了从未有过的美食体验和享受。每年到了吃螃蟹的季节，凤临阁·味庄售卖的每一只大闸蟹都带着“身份证”坐飞机从阳澄湖来到大同，个个体大膘肥。制作时令美食蟹粉烧麦时，所用蟹粉都是店里员工手工拆蟹而来。

在是日的采访中记者看到，糖醋丸子、家烧深海黄鱼、盐煎羊肉是当日中午点单率较高的菜品。糖醋丸子色泽红亮、糖醋味浓郁，食用的顾客称其酸甜可口、肉质嫩软、香而不腻。品尝了家烧深海黄鱼的吴姓顾客对记者说，此菜肉色饱满清新，汤汁香醇，鲜香扑鼻，微甜微辣，各种口味融合拿捏得恰到好处，又不至于盖过海鲜原始的鲜甜本味。而吃过盐煎羊肉的食客，直呼“不腥不膻，肥肉不腻，瘦肉不柴，滋味十足”。精于工，匠于心，品于

行，创于新，是食客们对凤临阁·味庄给予的评价。

凤临阁·味庄虽负重前行，但从未忘记企业的社会责任：为援鄂医务工作者免费提供高端美食体验；为助推“黄花走上餐桌”尽心竭力；举办烧麦文化体验节，弘扬大同美食文化，不忘初心；让员工走出去，博采众家之长……

凤临阁·味庄正掠过逆境，高歌前行，奏出一个又一个五载华章。



百花烧麦



盐煎羊肉



糖醋丸子



推荐

品泰餐 感受异域风情

近日，我市又新开了一家泰餐店。说实话，对于泰餐记者并不是特别喜欢，但既然开了新店，那就必须要去尝试一下，这样才对得起吃货的名号。

这家名叫“泰菜食集”的泰餐店，位置在御锦源小区附近。店内的氛围感不错，很简洁的装修风格，搭配着一些具有地域特色的装饰。

菜品方面，黄咖喱牛腩是必点菜。除了牛腩新鲜外，最大的特点就是店家秘制的咖喱。牛腩搭配上浓郁的咖喱汤汁，每一口都能感受到牛肉的鲜美和咖喱的辣香。古法冬荫功汤酸辣暖胃、富有层次，里面的内容也很丰富，在冬日里



喝上一碗真的很过瘾。芒果糯米饭可以说是店内菜品的颜值担当，芒果加上软糯糯的糯米饭，再淋上灵魂椰浆，一大口下去，满口椰奶的香气，让人吃得十分满足。此外，青柠柠檬蒸鲈鱼使用秘制青柠酱汁，鱼肉滑嫩入味，柔和的酸辣中带着微甜，口感丰富。（孟维鹏）

现炒火锅

随着今冬第一场雪的到来，气温骤降。每当这个时候，最让人欲罢不能的或许就是一顿热乎乎的火锅了。

说起火锅，就不能不提四川火锅。可是，现在的火锅与最早的四川火锅已经有了很大区别，没有了从前集市弄堂里的感觉和风味。如今，一家名为“蜀英雄现炒火锅”的火锅店，想要复刻四川火锅的辉煌，做一家更具烟火气的火锅店。

记者在采访中了解到，该店摒弃了预包装火锅底料的模式，所有锅底均为现炒，拒绝老油，保证了锅底的新鲜。这一模式，也让顾客可以从现场炒制锅底即开始感受四川火锅的独特文化。而且，店内

独具特色



所有食材选料新鲜，九宫格的餐盘更是让人看得眼花缭乱。几十种菜品小分量盛放，也让顾客可以花很少的钱品尝到多样的食材。另外，各色卤菜也可在锅内涮煮，有鸡爪、肥肠、翅尖等等。喜欢吃火锅的小伙伴们，还不赶快去尝试一下。（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
弘扬古都大同餐饮文化
续写国际美食之都传奇

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