

“寻味大同”之金御满棠·宴府

佳肴美饌 满堂生香

本报记者 牛瑞芳



游龙蒸桂花鱼



黑松露焗黑虎虾



奶香南瓜露



牛肉火烧

东风催露千娇面，欲绽红深开处浅。暮春时节，古都大同城里城外海棠花次第开放，花香袭人。古城里，一处与海棠花有相同意趣的美食之地引人注目，那便是金御满棠·宴府。

春日的一个早晨，“寻味大同”记者一行前往金御满棠·宴府探访。从太平楼向南行走，在清晨明媚阳光的照耀下，灰色的墙砖、青色的地面都泛着金色的光芒。偶尔从院落的墙头斜伸出一枝海棠花，让静谧的街道变得活色生香。

沿着街道前行数十米，金御满棠·宴府便在眼前。进得院来，精美的砖雕、古朴的回廊、宽阔的庭院，让人心旷神怡。廊檐上悬挂的红灯笼与树枝上的新绿相映成趣，极具诗情画意。

金御满棠·宴府建筑面积1000多平方米，可同时容纳260人用餐。菜品以大同地方特色为主，以粤菜、淮扬菜等精美菜肴为辅。采访中，金御满棠·宴府的大厨们向“寻味大同”展示了两道热菜、一道甜品、一道主食。

游龙蒸桂花鱼是一道粤菜，精选鲜活桂鱼，鱼的重量要0.9到1公斤。将鱼片成薄片，腌制，配绣球菌和黄金酱上笼蒸5分钟后取出。经过蒸制的鱼片雪白且呈花瓣状，在“花瓣”上加极细的绿葱丝、红椒丝，将热油浇在上面，“刺啦”一声，美味即成。这道菜盛放在细长且有弧度的特制容器中，菜便有了“游龙”的意象。雪白的鱼片，精巧的红绿装饰，蜿蜒的容器，使这道菜有了极高的颜值。品一口，嫩滑咸香，有入口即化之感。

黑松露焗黑虎虾，选用四头黑虎虾，加黑松露酱，采用焗的烹饪技法进行烹制。此菜虽然制作过程简单，但成菜让人眼前一亮，十分惊艳。盖子掀开，虾蜷曲成椭圆形蛋状，红色的外壳像玻璃一样透着光亮，酥脆感扑面而来。去掉虾壳，虾肉脆嫩Q弹，咸鲜味美，滋味十足。

奶香南瓜露是一道老少咸宜的甜品，将优质南瓜蒸熟，加淡奶油、白糖打成泥，加素燕窝，点缀薄荷叶即可。何为素燕窝？金御满棠·宴府的厨师告诉记者，素燕窝与燕窝有相同的质感和口感，是一种长在树上的植物燕窝。奶香南瓜露营养丰富，香甜可口，甜而不腻。

牛肉火烧，听其名略有些“粗糙”，制作过程却颇为复杂。采用秘制方法和的面要醒发一个晚上才能使用，馅料也十分讲究。将上好的牛腱用老汤卤熟，卤好的牛肉切成小丁，再加少许香菇丁。香菇丁是先将干香菇泡发好，加调料上锅蒸1个

多小时，晾凉后切成小丁。将香菇丁与牛肉丁相拌，拌匀后再加少许秘制调料才能包制。包好的小饼小火慢烙，烙至两面金黄即可。烙好的牛肉火烧外皮酥脆，馅心香味浓郁。牛肉的酱香味和香菇独特的香气完美融合，味道丰富。咬一口，满足感爆棚。



市餐协古城分会成立



本报讯（记者 王锦华）日前，市餐饮酒店业协会古城分会成立大会在花园大饭店举行。会上，通过举手表决，花园大饭店总经理刘东当选为古城分会会长，杜振瑞、董振宇、翟海兵、刘月霞、田小娟、齐悦、王世斌等7人当选为副会长。

市餐饮酒店业协会成立于1991年8月，于2018年12月换届。5年来，在相关部门的指导和支持下，协会在服务会员、繁荣市场、创建品牌、促进经济增长等方面做了大量卓有成效的工作。协会会长

贺军说，古城分会的成立标志着协会工作迈上了一个新的台阶，分会的会长和副会长全部由我市餐饮行业资深的专业人士担任，必定会为大同市餐饮酒店业的发展注入新的动力和活力。

为了迎接即将到来的“五一”假期，规范旅游市场秩序，提升旅游服务质量，更好地服务好来同游客，为游客提供美好的用餐、住宿、游玩体验，在当天的古城分会成立大会上，还同时进行了价格管理培训。市商务局、市市场监督管理局、市公安局交警支队古城中队等部门的相关负责人，就餐饮酒店“五一”假期做好明码标价、诚信经营、食品安全、酒店服务、酒店门前交通秩序等进行了培训和讲解，并倡议全市餐饮住宿行业经营者、各餐饮酒店业协会会员单位，做诚信经营的承诺者、文明服务的提供者、社会责任的履行者、食品安全的守护者，共同努力为大同文旅经济发展助力。

云中茶事

这样的绿茶品质更好

绿茶，因在加工过程中未经过发酵，保留了茶叶中较多的营养物质，再加上其鲜爽甘醇的口感，从而受到众多茶友喜爱。可是，市场上的绿茶良莠不齐，品质优良的绿茶是什么样的呢？

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍，茶友在挑选绿茶时，首先要观察茶叶的外形，优质绿茶外观整齐，叶片条索紧结，色泽嫩绿。之后可以将茶叶置于掌心揉搓，并用鼻子轻轻嗅闻，优质绿茶具有鲜活、清新的香气。另外，最好再将绿茶冲泡后品尝一下口感。优质绿茶茶汤透亮，口感鲜爽，滋味醇和，并带有鲜爽的喉韵。当然，最好还是要挑选知名品牌的绿茶，这样的绿茶品质更有保证。

我们都知道，品饮绿茶最主要的就是口感，而要让口感更好，绿茶的冲泡方法也很重要。紫玄和茶庄的茶艺师建议，绿茶芽叶细嫩，不宜选择紫砂壶等保温性能



较好的茶具，一般适宜用玻璃杯冲泡，这样也更便于欣赏茶叶在水中绽放的姿态。另外，投茶也有3种方法，即上投法、中投法和下投法。其中，上投法是先向茶杯注入热水再投茶叶，这种投法多适用于细嫩度较好的绿茶。中投法多适用于冲泡较细嫩且高香的绿茶，先注入1/3的热水，再投入茶叶，等茶叶舒展后再加满水。下投法多适用于细嫩度不高的一般绿茶，先投放茶叶，然后一次性向茶杯注入足热水。（一凡）

■广告

2024《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

大同市餐饮酒店业协会

弘扬古都大同餐饮文化
续写国际美食之都传奇

金御盛宴艺术宴会中心

艺术婚宴引领者
用艺术为爱加冕

地址：大同市五洲帝景二期B2号楼
联系电话：0352—7273777

金御满棠·宴府

用心为爱烹饪幸福味道

地址：大同古城东南角李怀角20号（和阳街太平楼南80米）
联系电话：0352—7969888

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