

近年来,我市餐饮人在黄花上做足了文章、下足了工夫。不仅众多创意独特、色香味形面面俱到的黄花菜品纷纷走上各家饭店的餐桌,一些企业还研发出黄花脆、黄花啤酒、黄花牛奶等黄花周边系列产品,让黄花这个曾经大同人餐桌上的小配角,一跃成为大同美食的新宠儿。

# 黄花美食 美不胜收(一)

本报记者 王锦华

近年来,市餐饮酒店业协会号召各餐企积极打造系列精品黄花菜,创新黄花菜品牌,我市多家知名饭店的大厨们也精心烹制黄花菜肴,各式各样的黄花美食层出不穷。而且这些黄花菜品的价格大多不贵,颇受顾客青睐。

凤临阁·味庄的云州黄花余肉圆,由鲜黄花、五花肉、绿豆芽、西红柿制作而成,汤汁鲜美、肉丸软糯。永和文瀛饭店的黄花腌笃鲜,由冰鲜黄花、干笋、小鲜贝、老豆腐、油豆腐、腌咸肉加高汤调味而成,鲜香宜口,口味回甘,含有丰富的蛋白质、胡萝卜素等人体所需的营养成分。齐家疙瘩汤的养生金汤黄花,由鲜黄花加熬制8小时的鸡汤和藏红花水制作而成,口味咸鲜浓香,色泽金黄。孙记包子的黄花凉粉,晶莹中透着淡淡的鹅黄色,吃起来口感软筋爽滑,十分美味。龙聚祥烧麦馆的黄花烩菜作为深藏在大同人记忆中的经典家常菜品,每一口都令人回味无穷。此外,云冈建国酒店还精心打造了由凉菜、热菜、甜品和主食共12道菜品组成的黄花宴。其中,凉菜“孔雀开屏”、甜品“忘忧甘露”,以及热菜“鸟巢黄花丸子”和“柴把黄花”,不仅

创意独特,而且色、香、味、形、意面面俱到。尤其是“柴把黄花”将南北食材进行完美结合,演绎出了独具特色的风味。该菜将羊肚菌切去两头,再将鲜黄花拆成丝,配以青红椒丝、蟹柳丝,将这些“丝”穿入羊肚菌,外形非常像一个小巧的“柴火捆”,故取名“柴把黄花”。做好的“柴把”放入笼中蒸透,再浇汁即可。

而为了助推我市餐企不断研发、创新黄花菜品,实现黄花提档升级,扩大黄花消费市场,市餐饮酒店业协会还先后组织举办了4届黄花美食大赛相关活动。在大赛中,我市餐企各显神通,推出众多特色各异、令人赏心悦目的黄花美食。尤其是在2023年7月举办的黄花美食团宴名菜烹饪大赛上,近500道黄花菜品惊艳亮相。其中,凯鸽餐饮的“忘忧如意宴”以鲜黄花为主要食材,包含6道热菜、6道凉菜、6道主食,特别是蒜蓉蒸黄花、福禄黄花、黄花蔬菜丸子等操作简单,易学实用。永和红旗美食城的“永和忘忧吉祥宴”中,玲珑如意黄花卷、水晶黄花双拼不仅好看而且好吃,盐焗黄花鸡更是颠覆了寻常鸡肉的制法,以见方小块来呈现,此菜也是该店点单率极高的菜品之一。



黄花丸子



凉拌黄花



虾仁黄花



黄花豆腐煲



炸黄花

## 推荐

### 老重庆砂锅别有风味

说起重庆美食,最令人熟知的就是重庆火锅了。不过,我们今天不说火锅说砂锅。

这家“马2老重庆砂锅”店位于柳航里西北侧,也是怀旧的装修风格。菜单是那种具有年代感的日历造型,可选的菜品相当丰富,像比较有代表性的毛血旺、鸭舌、脑花等都是很值得推荐的菜品。

重庆砂锅在记者看来就是用火锅底料煮出来的砂锅,承载着重庆的烟火气息和浓厚的地域文化。砂锅因独特材质能够均匀受热,使食材在炖煮过程中充分融合,并在保留原汁原味的基础上又增加了些许“泼辣”。记者听从店家的推荐点了一个砂锅肘子,一整个的油泼肘子看着就巴适得很,瘦肉很嫩,猪皮软糯Q弹,很适合喜欢吃辣的人。尤其是拌上一碗米饭,简直让人香塌鼻子。

油泼脑花是记者的最爱,该店的这



道菜是真的好吃。纯纯被火锅底料煨出来的脑花,没有一点点腥味,入口软糯绵密,除了“好吃”,不知该用什么词形容。吃不了辣的,你也可以点一个番茄牛腩砂锅,牛肉软烂,番茄汤底酸甜浓郁,越吃越开胃。

该店还有很多菜品,个个都是下饭神菜,而且价格实惠。如果你也喜欢吃重庆美食,赶快去尝尝吧。(孟维鹏)

## 云中茶事

### 绿茶不宜长期储存

生活中,一些茶友在储存茶叶时很少注意包装上的保质期,以为所有茶叶都适合长久保存。其实,并不是所有茶叶都越陈越香。像普洱茶等茶叶之所以越陈越香,是因为其有独特的工艺来支撑。相对于制作工艺简单的绿茶而言,并不适合长期储存。

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍,茶叶也是有保质期的,但茶叶因种类不同,保质期也会有所改变。通常情况下,绿茶的保质期为18个月。为了保持绿茶的品质,储存时必须密封、避光、防潮、低温,否则茶叶会迅速氧化而变质。一般来说,在0-5℃的低温环境下储存,绿茶可以保存一年至一年半的时间,其色泽、香气和口感不会发生太大变化。如果是在常温环境下长时间存放,即使做好了密封措施,也无法完全阻止其与空气接触,茶叶会因氧化而失去原有的新鲜口感。因此,绿茶不宜长时间存放,以免过了最佳品赏期。

长时间储存的绿茶还能喝吗?紫玄

和茶庄的茶艺师建议说,在储存绿茶时,最好选择干燥、阴凉、避光的环境,这样可以延缓茶叶的氧化过程。只要储存条件得当,放置了两三年的绿茶也是可以喝的,只是口感与香气会大打折扣。但如果是在常温环境中存放已超过两年的,一般不建议继续饮用。另外,如果茶叶在存放期间出现异味、异色、潮湿或发霉等情况,更不能再饮用了,以免对健康造成不良影响。(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:大同市五州帝景二期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:大同古城东南巴李怀角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