

云尚萱肉制品 规模化也能出精品

本报记者 牛瑞芳



云尚萱,由山西宜发同诚农业发展有限公司创立的本土品牌。云尚萱黄花饼、云尚萱黄花酱、云尚萱黄花脆等系列产品正逐渐被人们所熟识。春节临近,云尚萱推出的老大同八大碗、传统酱卤肉年货产品,虽然是现代化的规模生产,但食材选择、加工工艺精益求精,诠释出云尚萱驰而不息的匠心精神。

山西宜发同诚农业发展有限公司成立于2020年,是一个集产品研发、食品生产、物流运输、食材仓储为一体的大型中央厨房,生产厂区占地面积达11200平方米,产品多达上百种,云尚萱是其主要品牌之一。近年来,该公司先后斥资1.2亿元,打造出了华北地区最先进的中央厨房之一,拥有产品研发中心、化验中心、产品检验检测中心,10万级净化车间和中央厨房五条深加工流水线,其设备还获得了4项发明专利证书。完善的设备使得该公司具备了较强的业务功能,可以满足主食类、生馅料类、熟半成品类、酱卤肉类、酱菜类、黄花深加工类等品种的需求与供应。

近日,记者来到大同黄花产业园,走进云尚萱中央厨房的生产区域。记者看到各条生产线在有条不紊地生产。公司的一位负责人告诉记者,他们推出的年货半成品本着“现加工、精加工”的原则,突出传统菜肴的味道。云尚萱老大同八大碗以传统老同年菜为根本要素,将老大同的民俗以半成品形式呈现,满足了许多70后、80后的怀旧情怀,颇受消费者青睐。红烧丸子、扒肉条等菜品制作时多道工序仍采用手工制作,直至炸制时才实行机械化。记者在采访中了解到,云尚萱老大同八大碗制作加工时使用的油炸线设备可自动控制温度,使产品在制作过程中不会因为油温变化导致口感下降,自动清除炸制残渣,更好地保证菜品品质。八宝饭制作时全程几乎都是手工,只有在包装时才上生产线。记者在生产车间里见到几位

工人正卖力地“捣”粘乎八宝饭,“这是一个超费体力的活儿”,几个工人边“捣”边说道。随后,记者又来到包装车间,打开一个云尚萱老大同八大碗礼盒,看到每一个菜品都用铝箔碗密封包装,安全方便。据了解,铝箔碗密封包装虽然成本高但保鲜性能优于普通真空包装。

传统酱卤肉系列是云尚萱的又一个拳头产品,主要有酱牛腱、酱肘子、风味卤鸡等。该公司的研发团队多次走出去学习传统酱卤制品的方法,经过反复试制,最终确认的配方——坚持手工制作与现代工艺相结合,保留古法烹饪的精髓,又融入了现代食品科技的精准控制。食材决定菜品。记者在采访中了解到,云尚萱在食材上严格管理,从源头上确保菜品质量,该公司许多食材都是多个部门进行广泛的市场考察后才得以选取,一些主食的原材料都实行“专供”,像丸子、小烧肉等年货半成品的原材料,是由阳高县的农户“特供”。



推荐



正宗港式米线

太子浓心

好久没到“万达”逛了,刚好周末休息,想着去置办点过新年的东西,顺便吃顿好的,安抚一下辛勤工作了一年的自己。大概是临近过年又是周末的关系,来“万达”逛的人还挺多。逛完街去吃饭,发现餐饮这一层又更新了好多店,比较之后,选择了从没有吃过的港式米线店——太子浓心。

店内的装修主要以港式风格为主,就像很多港片里面的小店,走进进去就仿佛置身于电影之中。当然这都不是重点,重点还是今天的美食。米线很多人都吃过,最有名的应该就是云南米线,主打一个鲜香。港式米线是新兴网红米线,其中肥汁指的是浓郁厚实的美味汤底。它用正统港式煲汤技艺,以保证汤汁的醇厚鲜美,秘制的肉末炸酱是其米线的灵魂。让人惊艳的是其微酸微辣的味道很能激发起人的食欲,酸辣中带着一点番茄的鲜甜,很好地中和了肥汁汤底的油腻,一口嗦完丝毫没有腻人感。除了浓郁的汤汁,港式肥汁米线的独特之处还在于多元化的配菜。这两种特点的结合,使得它在众多米线中脱颖而出。寒冬冬日,来上一碗,感觉十分满意,又能活力满满地应对生活中的各种考验了。

店内还有很多其他的米线配菜可以让你随心搭配,溏心蛋、芝士鱼烧、玲珑卷、虎皮凤爪等,吸满汤汁吃了让人回味无穷。

(孟维鹏)

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



瑞世佳典
宴会酒店



安恩贝

孕期餐免费体验

关爱孕妈妈 健康下一代

马兵月饼

传统工艺 风味美食



一部:平城区向阳东街红旗集贸市场北门对面
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
三部:平城区柳港园A区A3-5号商铺
电话:13233525885 0352-8888185