

擦亮金字招牌 助力文旅发展

——大同市餐饮酒店业协会第四届会员代表大会侧记

本报记者 牛瑞芳



四月春风，吹开新绿。4月3日，大同市餐饮酒店业协会第四届会员代表大会隆重召开。会议选举产生了大同市餐饮酒店业协会第四届理事会会长、监事长、秘书长。李忠革当选为新一届理事会会长。

2018年年底，大同市餐饮酒店业协会换届。贺军“受命于危难之际”，在协会无人员、无经费、无场所的情况下当选为大同市餐饮酒店业协会第三任协会会长。在之后的7年里，大同市餐饮酒店业协会开展实施了一系列有益于行业发展的各项工作和措施：协会多年坚持不懈地收集整理大同餐饮行业相关资料，不断夯实申报国际美食之都的“硬件”基础，做“创都”的先行

官。2023年我市终于获得“国际美食之都”称号。近年来，协会集思广益，助推黄花上餐桌成效显著。协会不仅组织餐饮企业深入黄花产区采摘、收购黄花，而且组织了四届黄花美食大赛，推出上千道黄花菜品，使得黄花成为饭店餐桌上常见的食材。2021年，协会与大同市公安局交警支队共同开展“警民共建餐饮文明街区活动”，“就餐停车难”现象大为改观。如今，大同美食已成为展示城市形象与历史文化的重要名片之一，为我市旅游业发展增添了独特的魅力。

在全市“深耕文旅消费赛道”背景下，餐饮业是“赛道”中最重要的环节之一。在4月3日召开的会员代表大会上，新一届理事会已将2025年的工作蓝图绘就，“助力”成为2025年协会工作的关键词。首先是助力经济增长，深挖消费潜力。按照市委市政府建设“国际美食之都”三年行动计划的工作要求，协会要积极组织开展名厨、名店、名菜评选活动，遴选一批具有影响力的餐饮名店和知名餐饮品牌企业，培育一批厨艺领军人才；创新消费场景，打造主题美食街区，组织举办各类美食节、餐饮文化周等体验活动，吸引更多消费者走进餐厅，吸引更多

游客来同旅游，持续激发餐饮消费热度。以大同刀削面为抓手，组织专业力量、成立专门机构、制定统一标准，打造区域公共品牌，支持优秀企业连锁化发展，把大同刀削面做大、做强、叫响，让大同刀削面走出大同，走向全国，走向世界，成为大同重要的美食文化标识。



其次是助力产业孵化计划，加大菜品创新研发力度。协会组织餐企加快实施以“大同黄花”“浑源正北芪”“大同好粮”等为主题的大同“美食+”产业孵化计划，融合大同特色餐饮文化与现代饮食潮流，推出更多独具风味的特色菜品，使其尽快成为消费者体验大同美食

的“网红产品”。第三是助力美食高地打造，弘扬美食文化。深入挖掘大同美食的文化内涵与背后故事，提炼叫得响、叫得亮的大同餐饮“代名词”。积极鼓励支持“老字号”企业申报各级非物质文化遗产代表性项目，重点培育一批发展潜力大的餐饮企业，全面提升其经营管理水平，使其成为区域内有影响力的知名品牌。积极推进大同市美食博物馆建设，打造美食文化体验新场景，力求将其建设成为城市美食旅游重要目的地。与此同时，协会要进一步完善行业自律公约，严格规范企业经营行为，全力推动全行业向规范化、标准化方向迈进。



推荐

大同大学夜市

天气一暖，大同大学旁的玖街时光里就开始进入火爆模式。人们常说如果去一个陌生的城市不知道吃什么，当地学校附近，尤其是大学旁的美食街一定不会让你失望，不但味道不会踩雷，价格也特别亲民。

大同大学夜市就是这样一种存在，除了几家老字号门店外，最近几年火热起来的玖街时光里美食一条街那是年年都不一样，每年都有新花样。除了美食街上常见的臭豆腐、烤串、水煮串串、火爆大鱿鱼、酸辣粉等，还有很多在市区其他地方不容易找到的美食。比如太原蘸串，以低廉的价格和种类丰富的蘸料远近闻名，之前在大同可真没见过。大个的里脊肉夹馍，超大块的里脊肉，一个煎蛋，还有豆腐丝和生菜，再刷上店家的秘制酱汁，十五六厘米的直径、三厘米的厚度才10块钱，好吃又便宜。老板说卖得好的时候一晚上卖600来个，每天都有人排队。隔壁家的枣糕也是不一般，普普通通的一个枣糕



被玩出了许多新花样，肉松的、曲奇的、咸蛋黄的、南瓜子的、核桃的，口味有七八种，10块钱3个，超实惠。厌倦了烤生蚝，可以在这里点个海鲜蛋烧，蛋液包裹着小八爪鱼或者生蚝或是扇贝肉，与蒜蓉一起煎熟，加上些许番茄酱和沙拉酱，味道真是不错。

除此之外，还有榴莲馅儿饼、口蘑虾滑、福鼎肉片等等数不胜数的美食，只怪肚子太小，只能再来打卡。

(孟维鹏)

我家厨房

蒜香排骨

蒜香排骨是一道经典的菜品，外酥里嫩的口感与浓郁的蒜香完美结合，既能作为宴客硬菜，也能成为家常下饭的绝佳选择。

食材

精排骨、大蒜、洋葱、彩椒

做法

排骨剁成5厘米左右的小段，用清水浸泡30分钟去除血水，沥干后用厨房纸吸干表面水分；

将排骨放入碗中，加入生抽、蚝油、



料酒、白胡椒粉、白糖、盐，抓匀后冷藏腌制1小时以上；

大蒜去皮后剁成细末，分成两份，第一份冷锅冷油下蒜末，小火炸至金黄后捞出，滤油备用，第二份生蒜末保留鲜辣味，最后增香；

将淀粉加入腌好的排骨中抓匀，确保每块排骨均匀裹上薄浆；

油温六成热(约160℃)，放入排骨中火炸4-5分钟至表面微黄定型，捞出沥油，油温升至八成热(约180℃)，排骨回锅复炸30秒至金黄酥脆，复炸让外壳更脆，且减少油腻感；

锅中留少许底油，倒入炸好的蒜末和生蒜末，小火炒出香气，放入炸好的排骨快速翻炒，让蒜末均匀裹在排骨表面，关火后撒少许葱花或熟芝麻点缀即可。

蒜香排骨的秘诀在于“耐心”——腌制入味、分次炸制、蒜香融合，每一步都让风味层层递进。

(小孟)

2025《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

