

创意与美味邂逅

## 荔枝虾球

在美食的创意方面,中餐可谓是巧夺天工,荔枝虾球便是其中极具巧思的佳作。它以逼真的荔枝造型、弹牙鲜甜的口感,将虾肉的鲜美与水果的清甜巧妙融合。

## 食材

鲜虾 300 克、糯米小汤圆 10 颗、土豆淀粉 50 克、玉米淀粉 30 克、面包糠适量、胡萝卜 1 小段、黑芝麻少许。

## 制作方法

鲜虾洗净,去头、壳及虾线,并剁成细腻的虾泥;

在虾泥中加入盐、白胡椒粉、料酒、葱姜水,顺着一个方向搅拌至虾泥上劲,放入冰箱冷藏静置 30 分钟,让虾泥充分入味;

胡萝卜切成细条,模拟荔枝的果蒂。取出冷藏好的虾泥,分成 10 等份。取一份虾泥,搓成圆球,中间放入一颗糯米小汤圆,然后将虾泥包裹住汤圆,捏成荔枝形状;

依次完成所有虾球的塑形后,均匀裹上一层土豆淀粉,再裹上一层玉米淀粉,最后滚上一层面包糠;

在每个虾球顶部用牙签戳一个小孔,插入一小段胡萝卜条作为果蒂,点缀两颗黑芝麻模拟荔枝的果点,让荔枝虾球造型更加逼真;

锅中倒入适量食用油,烧至六成熟,放入荔枝虾球,中小火慢炸。炸至虾球表面金黄酥脆,捞出控油装盘。



荔枝虾球不仅颜值出众,口感更是令人惊艳。咬开酥脆的外壳,鲜嫩弹牙的虾肉裹挟着软糯香甜的糯米小汤圆,迸发出奇妙的味觉体验,仿佛将整个夏天的甜蜜与鲜美都浓缩其中。

(小孟)

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

壹光小馆

## 凤临小阁

## 品佳肴 觅诗意

本报记者 牛瑞芳



看熙熙攘攘,守一隅惬意。想要在快节奏的生活中放松一下身心,位于御河西路东侧的凤临小阁无疑是个好去处,蒸菜、砂锅菜、百花烧麦、传统刀削面……菜品精美简约,环境清静雅致。携二三好友,浅酌,漫谈;品佳肴,觅诗意。

进得店里,古风古韵随着脚步流淌,古香古色的桌椅有序排列。各种古朴的匾额营造出沉稳内敛的气韵,独具巧思的灯光为店内渲染出一层昏黄的滤镜,温暖又治愈。餐桌上的一枝鲜花,此时仿佛有了诗意……



明档厨房里,厨师们有条不紊地忙碌着。这边码什锦砂锅,那边包百花烧麦。码什锦砂锅的师傅认真细致,一丝不苟,好像在加工一件艺术品。外表朴素的砂锅,先用嫩白菜叶片打底,然后在呈塔状的白菜上铺上切成薄片的红烧肉、丸子、海参、胡萝卜片、黄瓜条,最后在“塔尖”上摆放几个藕色的、晶莹的鱿鱼卷,整个作品色泽明亮,造型美观。浇入火锅汤,置于火上。很快砂锅沸腾,香气随蒸汽飘出。再转小火咕嘟,上桌时撒蒜黄、香菜,将砂锅放置于一个可持续加热的锅架上。此时的砂锅菜成为真正意义上的“什锦”——黄色、绿色、红色、藕粉色、红棕色、白色,这样一个绚丽的、极具锅气的砂锅菜,怎能不让人垂涎欲滴?

剁椒蒸鱼头。选用千岛湖知名品牌淳牌鳙鱼鱼头半个。葱姜片铺入盘底,处理好的鱼头铺入盘中,在鱼头上铺



上一层黄剁椒、红剁椒,再搭配其他调味料上笼蒸制。蒸制时火候和时间很重要,时间过长会使鱼肉变老,过短则不能成熟。在蒸好的鱼头上撒葱花,浇热油。这又是一道集颜值与美味于一体的菜品。红、黄剁椒中点缀的绿色葱花,使这道“大菜”看上去极为清新。拨开“清新”,夹一块鱼肉送入口中,肉质细嫩,肥而不腻,口感软糯,鲜辣适口,堪称下饭、下酒神器。



辣烧东海三鲜是凤临小阁的又一道招牌菜,也是一道改良的浙江菜,在讲求原汁原味的基础上加入微微辣的口感。选用东海小黄鱼、鲳鱼、红头虾。先将食材腌制去腥,再用热油煎至金黄。锅中留底油,爆香葱姜等调味料,加水和调味料烧开,加入煎好的食材,小火慢炖。此菜鱼肉鲜甜嫩滑,虾肉脆嫩,汤汁浓郁,咸鲜味美。

来凤临小阁,不吃百花烧麦、蟹粉烧麦会是一件憾事,光是看看师傅们包制烧麦行云流水的手法,足让人大开眼界,惊呼大同美食的奇妙。只见一张薄如蝉翼的烧麦皮在师傅们的手上掂来掂去,右手加入馅料,左手收口,上称,放入蒸笼。师傅们的动作娴熟,只需几秒,一朵盛开的“烧麦花”便在眼前,放满一笼,便是百花烧麦。

为了让食客可以多品尝几种烧麦的味道,店家推出的小份烧麦一笼只有 3 个。来一小份蟹粉烧麦,咬一口,内馅实在,鹅黄溶浆,汤腴味正。轻轻咀嚼品尝,汤汁四溢,蟹味浓郁,满口的蟹香萦绕舌尖久久不散,美不胜收!

推荐

意大利面的灵魂盛宴

## 一面意面

近日,小编遇见了一家藏在小巷内的格调小店——位于迎宾街老三江巷子内。这家小店叫一面意面,主营意大利面。还记得小时候第一次吃意大利面,用着不习惯的叉子,卷着浓郁的肉酱包裹着的面条,满口的肉酱香味深深地印在记忆里。

一面意面专做意大利面,光是意大利面的种类就有 10 余种,从传统的意式肉酱面、番茄鲜虾意面、奶油培根面到创新的韩式泡菜肥牛面、咸蛋黄奶油虾仁面,每一种都让人特别有食欲。对于一个资深吃货,肯定要从最传统的肉酱面点起。意大利面的灵魂在于其独特的制作工艺。选用杜兰小麦,磨粉后与水混合形成的面团,需在 100°C 以上高温挤压成型,这种工艺让面条表面产生微小沟壑,既能锁住酱汁,又赋予独特的弹牙口感。酱汁的调配是意大利面的另一重奥秘。博洛尼亚肉酱需用牛、猪、鸡三种肉慢炖 8 小时,让风味充分融合,才能达到最好的口感。



当然店内不只有意大利面,还有各式薄饼,榴莲芝士薄饼是女孩子的最爱,西班牙蒜香虾和蒜香黄油面包的搭配会产生奇妙的反应来刺激人的味蕾。香肠拼盘中搭配着酸黄瓜,好吃又不腻。最让人意外的是这里的價格,每一份意面都不会超过 20 元,味道又不错,性价比很高,带着你的小伙伴快来体验吧。

(孟维鹏)

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

