



经典川味家常菜

麻婆豆腐

麻婆豆腐，一道经典的川味家常菜，凭借独特的麻辣鲜香征服了无数食客的味蕾。软嫩的豆腐裹满红亮的酱汁，每一口都能带来味觉与触觉的双重享受。

食材

嫩豆腐500克、牛肉末100克

制作方法

将嫩豆腐切成2厘米见方的小块，放入加入了1小勺盐的清水中，开小火煮2-3分钟，捞出沥干水分备用；

热锅凉油，油温六成热时下入牛肉末，快速滑炒至变色；

加入姜末、蒜末炒出香味，接着放入两勺郫县豆瓣酱，小火煸炒出红油，让肉末充分吸收酱料香气；

倒入没过豆腐的清水，放入焯好的豆腐块，轻轻晃动锅体避免豆腐破碎。依次加入生抽、老抽、蚝油调味，再撒入1勺花椒粉和适量辣椒粉，根据口味加少许盐和糖提鲜。盖上锅盖，中小火炖煮3~5分钟，让豆腐充分吸收汤汁；

两勺淀粉加3勺清水调成水淀粉，沿着锅边缓缓倒入，边倒边用锅铲轻轻推动，让汤汁均匀浓稠。待汤汁变得红亮粘稠，撒上葱花即可出锅；

装盘后在豆腐表面撒上一层花椒粉和辣椒粉，淋一勺热油激发出香气，瞬间香气四溢，麻辣味直钻鼻腔。

这份热气腾腾的麻婆豆腐，无论是搭配白米饭还是面条都堪称一绝。在家复刻经典川菜，让厨房的烟火气与麻辣鲜香完美融合，轻松满足挑剔的味蕾。

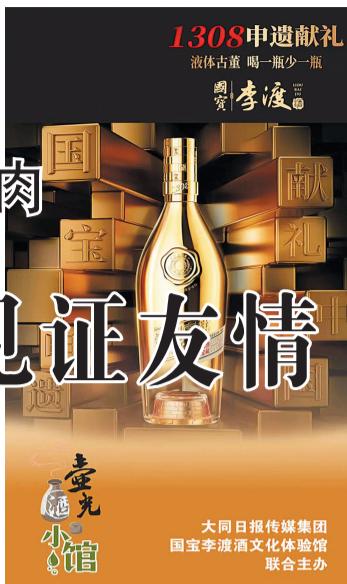
(小孟)



葫芦娃烤肉

以美食之名见证友情

本报记者 牛瑞芳

大同日报传媒集团
国宝李渡酒文化体验馆
联合主办

周末的傍晚，与好友相约，吃一顿烤肉，喝一壶小酒，令人愉悦。位于碧水云天颐园二期的葫芦娃烤肉便是一个好去处。

葫芦娃烤肉是我市的本土原创品牌。为何名为“葫芦娃”？经理小于告诉记者，小店是他们好友兄弟7人联合投资，由小于负责经营管理。“兄弟7人各尽其能，精诚合作，一起创业。小店是我们友情的见证。”小于动情地说。

葫芦娃烤肉店面虽然不大，但布局精巧，布置用心。虽客人满座，但闻不到烤肉的油烟味。墙面随处可见的“葫芦娃”元素，让人不由得想哼唱几句动画片的主题曲，闪现美好的童年记忆。落座，点菜。不一会儿，烧得通红的炭火加入桌上的烤炉中，放上篦子，服务员将生菜、大蒜、尖椒圈、泡菜等配料和蘸料端上桌。雪花肥牛、厚切猪五花、酸菜猪五花、牛肋条、包浆豆腐、菠萝……店里的招牌悉数登场。先将雪花肥牛铺在烤盘中，在炭火的烤制下，牛肉逐渐变色，散发出诱人的香气。一面变色翻过另一面，直至牛肉泛起微黄色，夹起，蘸上小料。手捧一片碧绿的生菜，将牛肉放入，再加两个尖椒圈、一个蒜片，卷起，这时一定会“武

吃”——将整个菜包放入口中，大快朵颐，满足感爆棚；接下来则要“文吃”——小口慢品。轻轻咀嚼，鲜嫩多汁的肉感在齿间散开，牛肉的醇厚香味与油脂的香气完美融合，每一口都是极致的享受，让人回味无穷。



厚切猪五花、酸菜猪五花烤肉要同时进行烤制。酸菜放在烤盘中间，厚切猪五花放在烤盘最外一圈。厚切猪五花需要烤得时间长一些，温度相对要低些。普通猪五花放在第二圈。推杯换盏间，肉已烤好。肥肉部分变得金黄酥脆，瘦肉部分则鲜嫩入味。烤好的猪五花用生菜叶包裹，再加上蒜片、尖椒圈、酸菜和少许酱料，一口下去，猪五花的香脆与生菜的清爽、酱料的浓郁相互交织，口感层次丰富，简单的食材在炭火的作用下，绽放出别样的美味。



烤肉吃得极为尽兴，再来几片烤菠萝便是锦上添花。淡黄色的菠萝片放上烤盘，一边滋滋作响，一边飘出清甜的香气。几次翻转反复，菠萝片有了焦边儿，这时的菠萝已烤到最佳状态。咬一口，汁水爆出，酸甜可口，清爽解腻，堪称烤肉的绝配。最后，再来一碗酸辣清爽的韩式冷面，才是一次完美的舌尖之旅。

笑一个吧，功成名就不是目的，被小店里的这句话治愈。行色匆匆的你，何不慢下脚步，感受古城烟火，尽享温情浪漫。

推荐

城市烟火汇聚地

醉蚝大排档

在城市的喧嚣中，总有一些地方能让我们找到生活最本真的模样。最近小编在御东发现的这家大排档便是这样一处充满烟火气息的所在。

每当夜幕降临，华灯初上，醉蚝大排档便渐渐热闹起来。暖黄色的灯光，照亮了食客的脸庞，也照亮了这个充满温情的小世界。

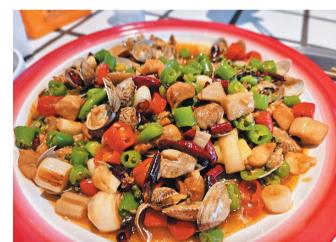
走进大排档，首先映入眼帘的是热闹非凡的场景。桌椅整齐地摆放着，虽然空间略显拥挤，但却让人感受到一种别样的亲近。食客们三五成群，围坐在一起，有的高谈阔论，分享着生活中的趣事；有的举杯畅饮，享受难得的放松时光；还有的专注品尝美食，脸上洋溢着满足的神情。

生蚝，作为大排档的招牌美食，自然是备受青睐。现开现烤的生蚝，个头硕大，肥嘟嘟的蚝肉在炭火的烤制下，渐渐变得金黄，蒜蓉和葱花的香气融入其中，让人垂涎欲滴。一口咬下去，鲜嫩多汁的蚝肉在口中爆开，浓郁的香味瞬间弥漫整个口腔……

除了生蚝，这里的烧烤也是一绝。现串现烤的肉串，香气四溢。羊肉串外焦里嫩，撒上一把孜然和辣椒面，香味直钻鼻腔；鸡翅烤得金黄酥脆，咬上一口，鲜嫩的鸡肉与香脆的外皮完美结合，让人欲罢不能。还有各种蔬菜烧烤，茄子、玉米、韭菜……在炭火的烤制下，既保留了食材的原汁原味，又增添了独特的烟火气息。

在醉蚝大排档，你还能品尝到各种特色小吃和凉拌菜。麻辣小龙虾，每一只都饱满鲜嫩，虾肉紧实Q弹，麻辣的汤汁入味十足，吃起来非常过瘾，让人停不下来；新鲜的花蛤和蛏子各个肉质饱满，鲜味十足。

(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

