



库迪咖啡

鼓楼东街第一家

本报记者 牛瑞芳

库迪咖啡(Cotti Coffee)是一个创立只有3年、全国连锁的自主咖啡品牌。其经营理念是为中国人提供高性价比的顶级咖啡,让咖啡真正深入到国人生活的每一个角落和场景。在近年来文化旅游迅速蹿红的古都大同,怎么会没有这个年轻咖啡品牌的一席之地呢?

在鼓楼东街街口,就有一家库迪咖啡——它甚至都没有店面,只有一个窗口。9.9元亲民价格打破精品咖啡的消费壁垒,吸引了过往的人们驻足停留;“这杯不满意?重新做一杯”,简单直白的宣传用语,时尚简约却散发出朝气与活力。



店长小杜是一位90后,热情好客。采访中她介绍说,到2024年10月,库迪咖啡全球门店数量突破万家。2024年5月,库迪咖啡正式推出便捷店型(COTTI Express),同时推出“全场9.9元”的促销活动,鼓楼东街的这家店就属于便捷店型。

“库迪咖啡的风味密码,始于对咖啡豆的极致追求。精选巴西的醇厚、埃塞俄比亚的花果香、云南的饱满以及危地马拉的层次感,拼配成100%阿拉比卡的IIAC金奖豆为基底。通过深烘焙工艺,这些豆子蜕变为黑巧克力与雪松风味的载体,尾韵中暗藏奶油般的甘甜,每一口都是焦香与甜感的交融”,说起库迪咖啡的品质,小杜如数家珍。

库迪的美式咖啡色彩缤纷,红色的桃桃美式,橙色的柚杏美式,淡黄色的苹果美式,透明色的柚见美式,碧绿的阳光青提美式……底部是绚烂的五颜六色,顶部是沉静的咖啡色,每一款都是绝佳配色,缤纷迷人。库迪的美式咖啡不仅好看,而且好喝。苹果美式,苹果的酸甜平衡了咖啡的苦涩,口感清新细腻;青提美式,精选阳光青提,搭配醇厚咖啡液,咖啡的坚果香与青提果汁的甜香交织。青提的果香在咖啡醇厚中跳跃,既消解了酸涩,又保留了美式的利落回甘。库迪的两款拿铁也独具风味,



潘帕斯生酪茉莉拿铁、生椰拿铁都用黑咖啡和低脂奶调和,都属低热量咖啡,以回应“现代咖啡文化中,健康已成核心”的议题。

在古都大同的脉络里,库迪咖啡绝非单纯的商业闯入者。它像一位懂得倾听的定居者,用咖啡语言重释古城肌理。



推荐

烟台海鲜舫

魏都大道环保小区内,一栋普通居民楼的一楼,烟台海鲜舫就扎根于此。没有醒目的招牌,推开相对破旧的店门,才发现这处民居改造的空间里,早已被烟火气填得满满当当。木质桌椅挨得颇近,墙上还留着些许民居的旧痕迹,却丝毫不妨碍熟客们循着鲜味而来。

海肠捞饭是必点菜,堪称盖饭界的天花板。每天新鲜到店的海肠,剪去头尾洗净后切成小段,与肉末一同下锅急火快炒,火候拿捏得恰到好处,让



海肠保持着脆嫩弹牙的口感。浓稠的浇头带着酱油的咸香与海肠的鲜甜,满满一勺浇在颗粒分明的米饭上,拌匀后每一口都裹着鲜美,连干两碗米饭都觉得不够。

最简单的做法最见食材真章。比如,店家制作花蛤菜品时,会提前将花蛤用盐水静养吐沙,确保入口毫无杂质。清水煮沸后加入姜片、葱段和些许干辣椒,花蛤下锅煮至个个开口,仅靠少许盐提味,便将大海的本味完整呈现。剥开贝壳,肥厚的蛤肉在汤汁里滚一圈,鲜美可口。

避风塘皮皮虾选料多是肥美的当季皮皮虾,先炸至外壳酥脆,再与蒜蓉、面包糠、干辣椒一同爆炒。蒜蓉的焦香、面包糠的酥脆与皮皮虾的鲜甜融合,连壳都能嚼出香味。熟客都知道,要挑带籽的母虾,一口下去,虾籽的油润与虾肉的细嫩在口中化开,越吃越上瘾。

烟台海鲜舫的鲅鱼水饺藏着老手艺。新鲜鲅鱼去刺后捣成鱼泥,加入少许猪肉末增加油脂香气,再用葱姜水调



味去腥。饺子皮擀得薄而有韧性,包裹着饱满的馅料,煮熟后透着淡淡的粉白色。咬开一个小口,鲜美的汤汁先涌出来,鱼肉细腻滑嫩,没有一丝腥味,是大海与烟火最温柔的相遇。

来这里吃饭的,多是熟门熟路的老客。下了班的街坊们拐进巷子就能入座,朋友聚会挤在小桌旁举杯谈笑,孩子们捧着鲅鱼水饺吃得满脸满足。没有豪华装修,没有复杂服务,只有民居改造的温暖空间和一桌能慰藉人心的鲁味海鲜。

(孟维鹏)

我家厨房

家常茄子肉卷

要说家常菜里的“下饭王者”,茄子绝对占一席之地。但炒茄子吸油、蒸茄子清淡,曾经做过的这道茄子肉卷,不妨一试。软嫩的茄子裹着鲜香的肉馅,煎至金黄后淋上酱汁焖煮,茄子吸饱肉香,肉馅带着茄汁的清甜,新手也能轻松拿捏。

食材

长茄子2根、猪前腿肉200克

制作方法



茄子洗净去蒂,切成约5毫米厚的片,但底部不要切断,每片之间形成能夹肉馅的“缝隙”,这是“风琴片”的关键;

切好后撒少许盐,静置10分钟杀出水分,挤干后备用;

肉馅中加入葱花、姜末、1勺生抽、半勺料酒、少许盐,顺着一个方向搅拌至肉馅上劲,再加入1勺清水继续搅匀,让肉馅更嫩滑;

用筷子将调好的肉馅均匀填入茄子的“缝隙”中,每片茄子都夹满肉馅,边缘也轻轻按压,防止煎制时肉馅掉落;

平底锅中刷一层薄油,油温烧至五成热时,将夹好肉馅的茄子肉卷放入锅中,中小火慢煎。先煎正面,待茄子表面煎至金黄微焦后,翻面煎另一面,同时用铲子轻轻按压茄子,让肉馅受热均匀,两面都煎至金黄后盛出备用;

锅中留少许底油,放入蒜末爆香,加入1勺生抽、1勺老抽、1勺蚝油、半勺白糖,翻炒出香味后,加入小半碗清水搅匀。将煎好的茄子肉卷放回锅中,盖上锅盖,中小火焖煮3~5分钟,让茄子充分吸收酱汁。最后开大火收汁,淋入1勺水淀粉勾芡,待酱汁变得浓稠并均匀挂在茄子上,关火装盘,撒上少许葱花点缀,一道软嫩入味的茄子肉卷就做好了。

茄子肉卷,不管是日常下饭还是招待客人,都足够亮眼,赶紧试试吧!

(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