

大同美食“艳冠”肯尼亚

“新世纪烤鸭”再次斩获世界中餐大赛特金奖

本报记者 牛瑞芳



在刚刚结束的2025世界中餐非洲大赛上,大同美食再传捷报:大同代表团在大赛中获特金奖1项、金奖1项。山西千禧新世纪餐饮管理有限公司作为大同代表团成员,继2025世界中餐香港大赛后再次出征非洲,在高手云集的国内外40多支参赛队伍中脱颖而出,又一次向世界展示了大同美食的雄厚实力和无限魅力。

10月30日,一场具有里程碑意义的国际中餐盛会——2025世界中餐非洲大赛,在肯尼亚国家旅游学院举行。作为首次登陆非洲大陆的世界级中餐专业



特金奖菜品——双味菊花鱼

赛事,本次活动填补了中餐国际赛事在非洲区域的空白,更以突破性价值成为2025年中肯文化和旅游季的重点活动,为“一带一路”倡议下中非文明互鉴与民心相通搭建起全新的“舌尖桥梁”。

开展美食文化交流是我市“国际美食之都”三年行动计划的重要内容之一。由大同市餐饮酒店业协会率领“新世纪烤鸭”团队,携地道晋北晋菜跨越13000公里来到非洲的肯尼亚。这是晋北味道首次以正式参赛资格站上国际赛场,开创了晋北味道与非洲饮食文化对话的新起点。此次出征,由大同市餐饮酒店业协会书记贺军为领队,“新世纪烤鸭”团队的王金亮、高文、李淑为参赛选手,随行的还有大同市餐饮酒店业协会服务委员会主任王晓英,负责在大赛中提供服务礼仪指导。

此次出征肯尼亚的“新世纪烤鸭”团队,不仅以山西老陈醋、大同沙棘、大同小米等大同本土特色食材作为菜品创作元素,而且将晋菜“选料精细、刀工独到、调味醇厚”的烹饪理念也一同带到非洲大地,让每一道参赛菜品都成为传递大同美食名片的载体。

高文对传统晋菜的技法精髓有着精准的把控,尤其擅长将大同本地食材融入菜品创新。他此次参赛的菜品为双味菊花鱼和醋烹鸡。双味菊花鱼,鱼肉改成菊花花刀,经炸制后鱼肉呈现出一朵朵盛开的菊花状,花瓣层次分明,形态逼真;鱼骨烹炒后充当山石,整体形态美观。在传统的菊花鱼基础上应用本土特色食材沙棘调汁,酸甜开胃,体现具有大同特色的饮食文化。醋烹鸡,将大同本地传统手工醋和红糖结合,鸡肉在红糖醋汁的包裹下呈现出诱人的焦糖色,光泽油亮,配上白色的杏仁片,色彩鲜明。红糖中和醋酸,增加了焦糖味,菜品味道更有层次感。高文

的参赛菜品不仅还原了晋菜“调味醇厚、咸香适口”的经典风味,更在食材运用与细节处理上展现出过硬的实力。最终,这两道菜品因“形味兼具、色香俱佳”斩获特金奖。



金奖菜品——醋鱼子麒麟鱼

李淑的参赛菜品为金米牛肉粒和醋鱼子麒麟鱼。金米牛肉粒,牛肉粒裹上脆炸小米,然后码成整齐的条状。牛肉咬开外脆里嫩,小米酥脆,是创意中餐“传统菜现代解构”的典型呈现。醋鱼子麒麟鱼,以炸制鱼骨为视觉核心,分切鱼肉块环绕,搭配大同当地手工醋制作的醋鱼子和秘制酱汁,味道咸鲜、微酸,有浓郁的葱香味。这两道菜品既有丰富的口感层次,又凸显食材本味。同时,李淑的摆盘尽显精致,让评委清晰地看到晋菜“粗中有细”的独特魅力。最终,他的作品凭借对细节的极致追求获得金奖。

“新世纪烤鸭”团队以对晋菜的深度诠释与创新表达,不仅让大赛组委会为这份来自山西大同的醇厚风味而倾心,更让“大同味道”在国际赛场上占据了一席之地。

推荐



岐余食堂

在星茂汇四楼新开了好多家小食店,不仅好吃而且“好拍”。今日分享的岐余食堂,便是这样一处藏着中华料理精髓的美食秘境。它没有华丽浮夸的装修,却凭着地道的风味、纯粹的食材,让食客吃过难忘。

推开岐余食堂的门,暖黄灯光漫过木质桌椅,墙上的复古海报与绿植相映成趣,简约中透着温馨。鼻尖先一步捕捉到食物的香气,引人迫不及待落座,开启这场味蕾之旅。当传统中华烟火气邂逅创意烹饪巧思,岐余食堂便为食客开辟出一方舌尖上的惊喜秘境。这里没有繁复的菜单,却凭着几道招牌硬菜圈粉,汉堡饭的中西碰撞、咸蛋黄肉松薯条的网红风味、糟粕醋牛肉海鲜锅的酸辣鲜香、油豆腐寿司的日式融合,每一口都藏着独有的风味密码。

汉堡饭是进店必点的主食。将西式汉堡的灵魂融入中式米饭的软糯,厚实的肉饼经过精心腌制,煎至外皮金黄酥脆,内里却鲜嫩多汁。搭配清爽的生菜、酸甜的番茄片,盖上松软的汉堡胚,淋上秘制酱汁,与底下的香软米饭拌匀。一口下去,肉饼的咸香、米饭的软糯在口中交织,层次丰富到让人惊艳。

咸蛋黄肉松薯条堪称解馋神器。金黄酥脆的薯条裹着绵密的咸蛋黄酱,撒上足量的酥脆肉松,每一根都裹满料。咬下去先是薯条的脆,接着是咸蛋黄的沙糯咸香,再加上肉松的蓬松口感,咸香交织,越嚼越有味道。

天气渐凉,来一锅糟粕醋牛肉海鲜锅再合适不过。酸爽开胃的糟粕醋汤底是灵魂,经过长时间熬煮,酸香浓郁却不刺鼻。锅里铺满了鲜嫩的牛肉片、Q弹的虾、肥美的花蛤、鲜嫩的金针菇等食材,牛肉吸饱了汤底的精华,软烂入味;海鲜与糟粕醋的酸辣完美融合,每一口食材都带着浓郁的汤汁,暖心又暖胃。

在岐余食堂,无论是一人食的惬意,还是三五好友的小聚,都能找到心仪的美味。烟火人间,风味长存。岐余食堂用这份对美食的热爱,将寻常食材变得独具特色,等待热爱美食的你,去解锁舌尖上的惊喜时光。

(孟维鹏)

大同特优农产品进军肯尼亚

近日,由世界中餐业联合会主办的第十五届国际中餐发展论坛在肯尼亚首都内罗毕举行。在此次论坛上,“大同黄花”“大同好粮”特优农产品通过展销会展示、推介等形式,与来自非洲各国的餐饮从业者、食材经销商展开交流活动。

论坛发布的《非洲中餐报告(2025)》指出,中餐在非洲发展需强化食材供应链建

设。大同拥有成熟的农产品标准化生产体系,例如“大同黄花”,在当地已建立从种植、加工到仓储物流的全产业链标准,且依托“中国·大同黄花价格指数”,可为市场提供精准的价格参考与供需信息,这与非洲中餐产业对稳定、高品质食材的需求高度契合。

在论坛展销会活动期间,大同市餐饮酒店业协会书记贺军一行,与非洲餐饮行业代表围绕农产品贸易、食材适配性等议题展开探讨并介绍了“大同黄花”的种植规模、产品品类(如干黄花、黄花酱等深加工产品)及出口资质,为后续进一步拓展非洲市场奠定基础。此前,大同农产品已通过海关监管、合规认证等流程,具备出口海外的成熟条件,此次借助国际中餐论坛平台,进一步打通了与非洲市场对接的信息渠道。

大同市餐饮酒店业协会书记贺军在采



访中介绍说,“大同黄花”“大同好粮”参与本次活动,正是以农产品为纽带,推动中非饮食文化互鉴的具体实践。贺军说,“在赛事现场的互动体验环节,大同农业推广人员现场讲解了大同黄花的营养价值、食用方法,演示了简单的烹饪处理技巧,让非洲民众了解这一中国特优农产品的特性,同时大同餐饮人也从非洲饮食文化中汲取灵感,为后续农产品深加工、口味适配创新提供思路。”

(牛瑞芳)



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