

魏欣源烧麦体验馆的舌尖奇遇……

本报记者 牛瑞芳



经过数年的揣摩、试制，魏艳东的魏欣源冷冻手工烧麦终于达到量产，让烧麦这个大同风味美食走上了品牌化、产业化发展轨道。在这个艰难的发展过程中，“好食材、大同味”是魏欣源冷冻烧麦坚守的信条和理念。

为了让客户真切体验魏欣源冷冻烧麦“品相、口感与现制烧麦别无二致”的特质，去年8月，魏艳东在武定街御西景苑开了一家烧麦体验馆。近日，记者来到魏欣源烧麦馆，在这家不起眼的小馆里感受到了一次“舌尖奇遇”——这里不仅有好吃的烧麦，还有独具特色的风味菜肴。

传统的猪肉、羊肉、牛肉烧麦自不必说，外皮薄而筋道有弹性，馅料鲜而丰润有滋味。风味独特的猪肉玉米馅、

猪肉黄花馅更是俘获味蕾的“利器”。精选猪腿肉手工切成馅，加入糯玉米粒。玉米粒的清甜中和了肉的油腻，咬开时还能尝到玉米粒的脆嫩口感，咸甜适中。猪肉鲜黄花馅在猪肉馅中加入了冰鲜黄花，黄花的鲜香与猪肉的脂香相互映衬，馅料鲜嫩多汁，没有一丝腥味，唯有纯粹的本味在舌尖绽放。这不仅是对食材新鲜度的极致考验，也彰显了魏欣源烧麦对弘扬大同风味的一份赤诚。



素馅烧麦是魏欣源的“代表作”，魏艳东经过多次试验才得以成功。魏欣源素馅烧麦没有采用大同素馅常见的鸡蛋、粉条等食材，而是选用葫芦、胡萝卜、洋葱、杏鲍菇、地皮菜、干黄花作为馅料，“反复试验后决定用杏鲍菇代替香菇，一则香菇的香味太突出，二则香菇水分大，

而杏鲍菇没有这些弊端，口感较扎实。”魏艳东说，这样的配料虽然会加大成本，但口味、品质得到了保障。



魏欣源的五彩烧麦堪称颜值与美味于一体。用胡萝卜、火龙果、金瓜、菠菜、紫薯的汁或泥与面粉混合制成五种颜色的烧麦皮，包入馅料，进行速冻。速冻后的五彩烧麦色泽清新淡雅。然而在温度和时间的作用下，刚出笼的烧麦则变得十分瑰丽：艳红、鲜绿、金黄、橙亮、柔紫，小小的蒸笼里像是放入一捧揉碎的彩虹，氤氲出淡淡的果蔬香味。随意夹起一个，咬一口，外皮柔韧筋道，馅料饱满多汁，将烟火气与风雅都揉进了这笼五彩烧麦之中。

魏欣源烧麦体验馆的菜品同样让人欲罢不能，黄金鱼籽米便是其中之一。这道用小米制成的菜品色泽金黄，看上

去极具食欲。菜中并没有鱼籽为何叫鱼籽米？大厨解释说因其Q弹、筋道、口感极像鱼籽故以此命名。此菜将大同小米先煮至五分熟捞出上笼蒸制，蒸熟后再与鸡蛋、地皮菜一起大火翻炒即可。用小勺盛一口放入嘴里，咸香、Q弹、筋道，十分美味。小馆的巴盟烩菜可算得上是土豆的天花板吃法。土豆用高压锅炖至沙化，与酸菜、炖好的猪肉、少许粉条一同翻炒，出锅时撒入葱花便可。这道满是碳水的菜品吃起来让人满足感爆棚，绵软咸香、口味丰富。汽锅虾、擂椒皮蛋、小炒肉……这里的每一道菜，都是小馆菜肴的极致体验。

魏欣源冷冻烧麦，让古都大同的这份烟火气突破了时空界限，成为热爱美食的人们在传统风味中感受现代生活的温柔慰藉。



推荐

KaDo·创意韩料

在大同兜兜转转好久，终于在绿地缤纷汇附近找到了一家韩料店——KaDo·创意韩料。这家新开的韩餐馆，把人们对韩餐想象中的氛围感和口味直接拉满。

整家店都是ins风装修，不管是墙面装饰、餐桌摆台还是角落的小细节，随便站在哪拍都是大片的既视感。

作为吃货，颜值之外口味才是硬道理。小编整理了一份必点清单，主菜的芝士年糕火锅，全场最佳必须颁给它。芝士给的超级足，趁热搅开全是拉丝。长条年糕软糯，吸饱了甜咸口的酱料，一口下去软糯香甜。汤底也很浓郁，越煮越入味。炸鸡大拼盘是肉食爱好者的快乐源泉。分量超足，炸鸡柳、炸鸡块、炸鸡腿、炸鸡翅、炸薯条、炸薯饼，再也不用纠结点什么。可以选两种酱料，蜂蜜芥末酱和甜辣酱交织永远不会出错。火辣的鸡爪是爱吃辣人士的必选，正宗的韩式辣酱风味，卤得入味，外皮Q弹，一嗦就能脱骨，口感软糯糯糯，辣度适中又很



过瘾，越吃越上头，配米饭是一绝。饭后甜点的“千层万岁”是这家韩料店的隐藏宝藏甜品，有巧克力、抹茶奥利奥、荔浦芋泥三种口味。最受欢迎的巧克力味，十分惊艳。浓郁的巧克力香气在口腔里散开，甜度刚好不腻。

KaDo韩料店，环境出片、菜品能打、分量扎实，不管是情侣约会、闺蜜聚餐，还是自己解馋，都是不错的选择。

(孟维鹏)

我家厨房

姜母鸭

寒冬腊月，最治愈的莫过于一锅热气腾腾的姜母鸭。姜的辛香与鸭的醇厚完美融合，汤汁浓郁回甘，肉质软嫩不柴，一口下去暖身又暖胃，还能驱寒祛湿，是秋冬季节全家共享的硬菜。今天就给大家分享一下家常版姜母鸭做法，步骤简单，食材常见，新手跟着做也能轻松拿捏正宗风味。

食材

嫩鸭、生姜、葱、大蒜。

制作方法

嫩鸭半只洗净，去除鸭毛、鸭皮上的杂质和多余油脂，切成3-4cm见方的块状。

锅中加冷水，放入鸭块，加入1勺料酒和2段葱段，大火煮沸焯水，撇去表面的浮沫，捞出鸭块用温水冲洗干净，沥干水分备用。

老生姜洗净，不用去皮，切成薄片。大蒜去皮拍扁，葱段切成长段。

锅中倒入2勺食用油，油热后转小

火，放入姜片慢慢煸炒，煎至姜片边缘微焦、表面发黄，析出姜油。放入沥干水分的鸭块，转大火快速翻炒，翻炒至鸭块表面微黄，析出部分鸭油。加入拍扁的大蒜、剩余葱段，继续翻炒1分钟，炒出蒜香和葱香。随后加入1勺料酒、3勺生抽、1勺老抽、10g冰糖，快速翻炒均匀，让每一块鸭块都均匀裹上酱汁。

加入没过鸭块的温水，大火煮沸后转小火，盖上锅盖焖煮40-50分钟。焖煮过程中要不时打开锅盖翻炒一下，避免底部粘锅，同时让鸭肉更均匀地吸收酱汁。焖煮至鸭肉用筷子能轻松戳透，转大火收汁，待汤汁变得浓稠、裹在鸭块上时，加入少许盐、半勺白胡椒粉调味，翻炒均匀，淋上1勺芝麻油提香，关火即可出锅。

按照这个做法做出来的姜母鸭，肉质软嫩入味，姜香浓郁，汤汁醇厚回甘，没有丝毫鸭肉的腥味。

(小孟)

2026年《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

以牧鲜 达领先
山西塞北兄弟牧鲜食品有限公司
地址：大同市云州区农业示范区 电话：13753289908 13070567251

ZJLD 李渡
1308申遗献礼
0352-5555535
国宝李渡文化体验店
御河西路水泉湾龙园（御河西路与平景街路口）

魏欣源烧麦
好食材 大同味
电话：138 3522 8788
魏欣源食品有限公司（平城区小南头街道艾庄村）
魏欣源烧麦餐饮馆（平城区御河西路御西景苑）

建设“国际美食之都”
三年行动计划
即将收官