



第6站

# 老郭家的熏肉套饼

本报记者 牛瑞芳



老郭家的熏肉套饼，位于御东悦城帝景南门。这家有着超长名字的早餐店外表虽不起眼，但用满满的诚意、踏实的行动，不仅将熏肉套饼作出了“天花板”的境界，还创新出了各式油饼及与“饼们”搭配的汤类，风味独特，匠心独运。

一个周日的早晨，“你早，大同”一行来到老郭家的熏肉套饼店。店面不大，整洁有序。明档厨房上方悬挂的“菜单”上品类之多令人惊叹：熏肉套饼、熏皮瘦套饼、熏肘子套饼、熏蛋火腿豆腐丝饼、葱花油饼、香菜油饼、沙葱油饼、茴香油饼；开锅豆腐、开锅

粉丝丸子汤、麻酱卤汁豆腐脑、豆腐干粉、纯羊杂、半粉半杂……免费提供的小菜竟然有六七种，在小菜旁边的架子上还摆放着免费的各式茶包，给顾客提供的餐巾纸也都是大品牌，小小的卫生间里摆放着洗面奶、手霜等，还贴心地提供女性用品，细节处用心之极。

点一个熏肉套饼，来一碗开锅豆腐。精选五花肉老汤慢炖后柏木熏制，色泽棕红透亮，肥而不腻，瘦而不柴，熏香沁脾。外皮略带焦黄的白皮饼从中间切开却不完全切断，将熏好的肉剁碎，满满当地夹于饼中，或肥瘦相间，或瘦多肥少，或加入尖椒碎，饼外脆里软，熏肉醇香扎实，一口下去，满足感爆棚。加了葱花和香菜的开锅豆腐，颜值爆表：奶白色的汤、淡黄色的油炸豆腐，绿色的香菜，喝一口，汤鲜味美。这样的早餐，岂不美哉！熏皮瘦套饼是什么饼？原来是饼中所夹为纯瘦肉再加一块猪皮，这样有“个性”的熏肉套饼是不是很有吸引力？

“老郭家的”并不老，而是一对热



爱美食的年轻夫妇。店里的一些特色菜品是他们品尝了全国各地的美食之后创新而来。采访中“老郭”对记者说，为了保证品质，店里的饼是现烙的，肉是现熏的。“肉要不是现熏就吃不出那个熏味儿了”，“老郭”说，做早餐虽很辛苦，每天早上5点到店，开始和面、熬汤、熏肉等，但他们乐此不疲。

老郭家的熏肉套饼店玻璃上贴着一张海报，海报的内容是提供“免费热餐”：如果你正经历人生低谷……本店可以为你提供一份免费热餐，无需多言，避免尴尬，跟店员说一声“请给我来一份单人套餐”……寥寥数语，小小善意，却道出了大同人骨子里的古道热肠、好义良善……

推荐

## 鑫源面食

位于晨光花园沿街鑫源面食，没有花哨网红装修，不靠营销造势，凭实打实的手工面食、亲民价格与全天不打烊的烟火气，成了周边居民三餐的定点“食堂”，也是外地游客避开人流、专吃本地地道风味的宝藏小店。

店铺开在居民区底商，门面干净通透，开放式明档操作台是最大亮点。食客落座就能看见师傅揉面醒面、勾刀削面的全过程，双手翻飞间，柳叶状面条簌簌落进滚沸大锅，看得见的新鲜，吃得格外安心。店内桌椅排布宽松，收拾得整洁清爽，不管单人简餐、邻里结伴，还是全家早饭，都自在无拘束。每日早间开门至晚间打烊，从清晨暖胃早餐，午间饱腹正餐，到晚间宵夜简餐，全天候承包大同人的碳水快乐。每天饭店店内座无虚席，熟客络绎不绝，足见口碑过硬。

大同面食的灵魂，永远是刀削面。鑫源面食坚持每日现揉硬面，充分醒面保证劲道。老师傅手法娴熟，削出的面条中厚边薄、棱角分明，煮后外滑内筋，麦香浓郁，久放不坨。除经典汤削，店内炒刀削面更是隐藏王牌，西红柿鸡蛋炒面、过油肉炒面、辣椒肉炒面全部现煮现炒，猛火颠锅带出浓郁锅气，酱汁均匀裹住面条，干爽不黏糊，分量充足，大份足够两人分享，十几元就能吃到撑。

店里面食选择丰富，打破只吃刀削面的局限：人气二号压豆面口感顺滑筋软，粗粮风味独特；还有本地特色抿扒锅，粗粮抿面搭配卤汤，一口解锁晋北特色主食。

能常年留住周边住户，靠的是处处贴心。店内六七种自制小菜免费无限自取，炆锅稀饭、热蛋汤不限量续，吃面配热汤，暖胃解腻；价格亲民，素面不足10元，肉面大碗也不过10余元，人均十几块吃饱吃好。

(孟维鹏)

## 我家厨房

### 自制辣条

许多人小时候最馋的零食莫过于辣条，香辣过瘾、越嚼越香。外面买的辣条添加剂多、油盐过重，吃着不放心。今天分享零失败家庭版辣条做法，只用普通食材，操作简单、干净卫生，劲道有嚼劲、麻辣够味。

#### 食材

干豆皮200克

#### 制作方法

干豆皮放入温水中泡10分钟左右，泡软后反复抓洗2~3遍，洗去豆皮的豆腥味和杂质，挤干多余水分，撕成宽窄均匀的条

状，备用。

准备一个无水无油的大碗，把辣椒面、孜然、白芝麻、花椒粉、盐、白糖、鸡精、十三香倒入混合均匀。白糖是关键，不仅能提鲜，还能复刻商用辣条的回甘口感。

锅中多倒一点食用油，油温烧至微微冒烟、七成热，关火。先淋一半热油到调料碗中，边倒边搅拌，把辣椒、孜然、芝麻的香味完全激发出来；剩余的油留着翻炒用。

锅底留少许底油，下入蒜末小火炒出香味，倒入挤干水分的豆皮条，开中小火

不停翻炒。把豆皮表面水分微微炒干，口感会更劲道。接着倒入调好的红油辣酱，继续快速翻拌，让每一根豆皮都均匀裹满酱料。

全程小火翻炒2~3分钟，让豆皮充分吸收香辣汤汁。喜欢更入味的可以关火焖3分钟，味道会完全锁进豆皮里。最后撒少许熟黑芝麻翻拌均匀，即可出锅。

做好的辣条红亮油润、干香不腻，入口先是浓郁的香辣，后有孜然的复合香气，微微回甘，嚼劲十足。

(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