

鼎大厨土月饼

守老味 重品质

本报记者 牛瑞芳



岁岁当秋半，人人待月明。金风送爽之际，又一年的中秋节就要到了。

在大同，中秋的味道从来不是广式莲蓉的绵密细腻，也不是苏式鲜肉的咸鲜精巧，而是一块外表粗糙油润、咬下去满嘴香甜的“土月饼”，也就是传统的混糖月饼。近年来，鼎大厨智慧央厨深耕大同本土味道，传承传统手艺，用心还原地道大同土月饼的独特风味。

鼎大厨智慧央厨隶属于成立于2011年本土企业东兴鼎昊酒店管理（集团）有限公司，是一家集食材采购、烹饪加工及物流配送于一体的综合性



餐饮服务企业。企业依托先进的科学技术和智能化的生产设备，致力于为各类消费群体提供高品质、营养丰富的餐饮体验。目前，企业业务涵盖中小学放心午餐、校外研学配餐、企事业单位、医院配餐、社区食堂、半成品生产加工与配送等。

近日，记者来到位于云冈区的鼎大厨智慧央厨。一进入月饼生产车间，空气中弥漫着浓浓的香甜味。鼎大厨土月饼第一眼看上去就是老大同传统混糖月饼那副“笨模样”：不够规整的圆饼、芝麻面、微裂开花。掰开一个，细密油润，香味十足。采访中负责鼎大厨土月饼生产的葛师傅告诉记者，鼎大厨土月饼在制作工艺上遵循传统工艺，用料上则优于老大同传统月饼。“老大同人打月饼最高‘配置’是‘三油三糖’，我们是‘四油四糖’”，葛师傅解释说，“四油四糖”是以10斤面为单位，加入4斤油、4斤糖。他们精选金黄透亮的本地胡麻油，用独特方法加热，褪去生油涩味，释放醇厚的香气；红糖、白糖、蜂蜜、融合冰糖，调和后柔和回甘，甜而不齁；搭配优质小麦面粉，油、糖、面充分交融，加工出来的土月饼绵甜悠长，甜润不腻。

采访中记者看到工人师傅们各司其职，有条不紊地忙碌着。和面、下剂、称重、捏饼、放入烤盘。经过10多分钟的烤制，香味扑鼻的土月饼就“出炉”了。“烤好的月饼还要放两天‘回油，油慢慢渗回饼心，这样可使月饼的外皮转

软、内里绵实。”葛师傅介绍说，鼎大厨土月饼有4个品种：红糖月饼、白糖月饼、蜂蜜月饼和玫瑰月饼。蜂蜜月饼在制作时不仅要加入蜂蜜，而且还按比例加入冰糖；玫瑰月饼则是把新鲜的玫瑰花用白糖腌渍30天，再按传统工艺加工成土月饼。玫瑰月饼是鼎大厨土月饼的招牌产品。外表极其朴实的玫瑰月饼，咬一口是浓浓的玫瑰花的香味，清甜可口，满嘴留香，不经意间展现出大同传统美食的浪漫气质。

秋风起，丹桂香。一块土月饼，是属于大同人的中秋节团圆滋味。泡一壶热茶，来一个鼎大厨土月饼，一口下去，是无数大同人记忆里的幸福味道。



推荐

山海旁
山栖串烤酒场

夜幕降临，城市的喧嚣缓缓落下，山海旁山栖串烤酒场点亮夜色。把山野松弛感搬进都市，炭火串烤搭配美酒小酌，是大同人夜晚的好去处。

推门而入，告别街边烧烤的嘈杂喧闹。山海旁山栖串烤酒场整体是松弛的山野休闲风格，柔和的灯光错落布置，原木质感搭配简约软装，没有过度繁复的装饰，处处透着自在惬意。大厅座位开阔通透，三五好友可以围坐一桌；也有相对私密的卡座，适合谈心小聚。晚间，灯光氛围感拉满，烟火气与氛围感平衡得恰到好处。没有浓重油烟萦绕，坐下便卸下一身疲惫；不必奔赴远方，在城市里就能感受“栖于山海”的松弛。不管是下班之后小酌，还是周末朋友团建，这里都适配。

串烤的灵魂，在于明火的炙烤，食材现点现处理，烟火渗入每一寸肉质。招牌肉串是进店必点。肥瘦相间的羊肉串，在炭火上烤得滋滋冒油，外皮微焦，内里鲜嫩多汁，撒上简单的调料，不掩盖羊肉本身的鲜香。牛肉小串紧实弹牙，火候拿捏到位，一口一串越嚼越香。烤脆骨咯吱脆爽，油脂香混合焦香，越吃越上头。除了肉类串品，素菜同样出彩。烤茄子铺满蒜蓉，软嫩入味；烤青椒、烤金针菇吸饱酱汁，解腻爽口。佐酒小菜种类丰富，捞汁小鲜麻辣爽口，酸辣开胃。下酒凉菜风味十足，荤素搭配，丰富整桌口味。店内酒水选择多元，啤酒、果饮齐全。冰爽啤酒配热乎烤串，杯盏相撞，是夜晚畅快的体验。

区别于传统烧烤店，山海旁山栖串烤酒场，把串烤美食和微醺酒场结合在一起。吃的是炭火烟火，享受的是夜晚相聚的欢愉。

伴着夜色，炭火飘香，好友围坐，撸串唠嗑，卸下工作生活的压力。除了本地人夜宵解馋，外地游客想体验大同的新式夜食，也值得前往打卡。

(孟维鹏)



我家厨房

家常山楂排骨

开胃的家常菜，一定少不了山楂排骨。不同于糖醋排骨的甜，山楂排骨靠天然果酸提味，酸甜清爽不腻口，肉质脱骨软烂，老人小孩都爱吃。山楂不仅能中和排骨油脂，还能软化肉质，不用高压锅也能炖出软糯口感，家常零失败，做法超级简单。

食材

猪小排 500g、干山楂 3~4 颗

制作方法

排骨冷水下锅，放入姜片、一勺料酒，大火煮开。水沸后撇干净表面浮沫，继续煮2分钟捞出。温水冲洗排骨，防止肉质

收紧变柴，沥干水分备用。

干山楂用温水泡5分钟，洗净沥干，去掉杂质备用。

锅中放少许底油，小火放入冰糖，慢慢翻炒至冰糖融化，变成浅焦糖色、起小泡即可。不要炒发黑，避免发苦。倒入沥干的排骨，中小火不断翻炒，将排骨表面微微煎至微黄，把多余油脂逼出来，成品吃起来不油腻。接着放入姜片、葱段、八角、桂皮，翻炒出香料香味。

沿锅边淋入料酒去腥，加入生抽、少许老抽，快速翻炒均匀，让每一块排骨都均匀上色，色泽红亮诱人。加入没过排骨

的热水，放入泡好的山楂。大火烧开后，转小火盖上锅盖，慢炖35~40分钟。山楂的果酸会慢慢渗透进肉质，既能软化排骨纤维，又能解油腻，炖出来的肉自带清香酸甜。时间到后打开锅盖，根据自己口味加少许盐调味，转大火收汁。汤汁变浓稠、紧紧挂在排骨表面，亮晶晶裹满每一块肉即可关火。

刚出锅的山楂排骨色泽红亮、肉质软烂脱骨，入口先是淡淡的冰糖回甘，后味是山楂的自然酸香，酸甜比例刚刚好。一口排骨一口汤汁，拌米饭直接光盘。

(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

