

寻味北京

又到一年毕业季，小编特此为高考结束的学子们和即将步入社会的大学生们推荐一些小资且满是回忆的餐厅。让儿时趣事和大学时光围绕着我们，小编列数的不多，但是有小资的、有怀旧的、还有温馨的……毕业季，选一个适合你的餐厅和小伙伴去享受青春！

毕业季
适合小聚的美食餐厅

聚齐儿炙子烤肉

传统的老北京炙子烤肉，小店在胡同里但着实是一个很怀旧的地方。人气鸡腿肉和烤牛肉很是不错，配菜洋葱烤起来滋滋地伴着肉香味儿。喝水的杯子是小时候幼儿园的样式，非常可爱的小鼯鼠一枚。菜品中的大拌菜确实不错，量大而且适合搭配烤肉吃口感超级赞。

SEAHOOD 水货

海鲜是很多人的心头好，但是每次想到那些拆蟹、剥虾壳的过程总是不免感到麻烦。作为全国首家无餐具餐厅，“水货”将独一无二的美国味道和疯狂欢乐的美式就餐方式带到中国，索性就主张用手吃海鲜。因为是无餐具餐厅，“水货”没有常见的有餐碟和饭碗，所有的食物都以袋装的形式呈现。顾客净手之后，服务员将干净整洁的餐纸铺在餐桌上，伴随着“哗”的一声，海鲜从铁桶中倾泻而出，满满堆成一桌。

好伦哥

算是出镜率比较高的毕业散伙饭之地了，主要是实惠又方便，pizza自助更是划算。好伦哥的东西挺多的，除了20多种pizza外，还有10多种炸品，意大利面味道也不错，当然还少不了饭后甜点和冰淇淋。好像还有针对学生的优惠活动。好伦哥在北京有很多家分店，大家可以自行选择环境较好，地理位置优越的分店就餐。

悦豪食府

悦豪经营的是地道川菜，这里的菜品有很多独特新意，比如一道万州农夫烤鱼，用的是草鱼，与包括干辣椒在

内的几十种香料一起烤制，无论是味道的麻辣还是口感的鲜嫩都突出了一个原始特点。提篮野菜香中包含了紫背天葵、鱼腥草、茼蒿、长叶生菜等多种野菜时蔬，拌上特调的酱汁，咸鲜、清爽中透出酸辣。跳杆百叶和私房羊排同样值得尝试。这里的环境颇为典雅，有阳光普照的玻璃房，有宽阔的大厅，安静的氛围适合毕业的氛围。

聚宝源

如何评价聚宝源？其实没有人能够拿出一个标准，从某位食客宁可排队两个半小时也要吃到这家涮羊肉上也是可以看出些什么。这家口口相传的老字号牛羊肉店，不论天气不管季节，始终都能以一份难得的传统让尝鲜客变成回头客，接着又把回头客变成资深客，久而久之，聚宝源也就逐渐吃立在涮羊肉之巅。



食尚厨房

夏季凉拌菜

豆豉拌苦瓜

炎炎夏日，一份爽口的凉拌菜着实可以让肠胃降降温。苦瓜自然是这个时节既能清热又能下火的好食材，促进饮食的同时还有益气生津的效果。

- 主料:** 苦瓜
调料: 植物油、小米辣、大蒜、豆豉、盐、细砂糖、香油、花椒油、生抽、老抽、香醋、鸡精
- 做法:**
1. 将苦瓜切掉两端，对半剖开，去掉苦瓜瓤，将洗净的苦瓜刨成苦瓜细丝。
 2. 豆豉、大蒜分别切碎。
 3. 焯水后的苦瓜丝，用凉白开浸泡片刻。
 4. 空碗里调入适量生抽、老抽、细砂糖、盐、鸡精等调料，搅拌均匀。
 5. 苦瓜丝用力挤干水分盛在碟子里，淋入调料汁。
 6. 炒锅里倒入适量植物油烧热，放入大蒜、豆豉炒香。
 7. 将炒香后的蒜粒、豆豉连同热油一并浇在苦瓜上，用小米辣点缀即可。

簋街第三届盱眙龙虾美食节启动

本报讯 张琪 黄伟伟 6月9日，北京簋街花家怡园四合院店内，“盱眙十三香龙虾”香味扑鼻。当日下午，簋街第三届盱眙龙虾美食节正式启动。

盱眙县委常委、组织部部长陈俊祥介绍说，盱眙县隶属江苏淮安，与南京相邻，背靠310万亩洪泽湖，境内有70公里淮河，170多座水库，是龙虾生长的风水宝地。中国·盱眙国际龙虾节迄今已举办14届，品牌价值近100亿元，是中国十大节庆之一；盱眙龙虾已成为畅销全国、享誉海内外的特色餐饮名片。

陈俊祥告诉记者，盱眙与京东商城联手在北京举办了“中国盱眙·京东”互联网龙虾节启动仪式，创新营销手段，引爆线上盱眙龙虾消费市场，让盱眙龙虾借助网络渠道，直通全国各大城市消费者的餐桌，为“宅客”们带来一场新鲜美味的饕餮盛宴。而北京簋街盱眙龙虾节，将围绕“向上向善新

风尚、有滋有味好生活”的主题，突出线上线下互动、美味实惠共享，开展为“盱眙龙虾京城第一店”、盱眙龙虾会员店授牌，为虾迷代表派发盱眙龙虾，以及手机抢单、微信抢红包等系列活动。

据了解，盱眙“十三香龙虾”，以烧制的十三种中草药专用调料而得名，现烧制龙虾的调料中，所包含的中草药已增加到30多种，是烧制龙虾的“黄金搭档”。北京簋街盱眙龙虾节期



间，簋街龙头餐饮企业花家怡园将联合多家酒店共同烧制经营盱眙龙虾，广大北京顾客将在这里享受到地道的“十三香龙虾”。

黄伟伟 摄