

寻味北京

这个端午去这儿吃!

农历五月初五是端午节。在北京,端午节可以称得上是一个大节。老北京把春节、端午节、中秋节并称为“三节”,可见,端午节在北京人心目中的重要地位。而端午节也必定会吸引全国各地的游客来北京游玩,小编特地整理了一些有特色、有情调的餐厅给大家,希望大家能够玩得开心、吃得开心。



十八茶膳

只听名字,大概你猜不出这是家日料店。店面不大,进去后别有洞天,有老式日本建筑的感觉,听轩小筑,优雅院落,属于酒吧、餐吧、日料店的融合体。

樱花木熏鸭沙拉,荤素搭配恰当,配菜丰富,一盘配菜却是酸甜苦辣咸四种口味微妙的搭配到一起,很有特色。鸭肉熏制的恰到好处,软硬适中,一定要坐下来细细品味才能感受到品质的价值。其他菜品做得也很是精致,最适合晒着太阳慢慢享受。

京兆尹Kings Joy Beijing

京城素食馆里真正高大上的餐厅。北京四合院的feel,又别具特色,环境优美,味道非常好,服务周到。等位区可以品茶,餐厅中央有竖琴和长笛演奏。

环境清雅,琴音绕梁,菜品都很精致。此外,下午茶套餐也很丰富,鲜榨果汁真材实料,红酒好喝。餐厅门口墙上标注了来过这里的名人和佛家大师的名字。

花家怡园

这家店面非常醒目,就在东直门桥旁边,店面很大,里面九曲十八弯,座位很多。菜品种类很多,菜量不小。很多人都是冲着它家的麻辣小龙虾去的,个头大,很入味,肉质有弹性,收拾的也比较干净。

其他菜品,属于改良式北京菜,水煮鱼、八旗小羊排、烤鸭,味道也都不错。晚上院子会有表演,变脸、魔术、杂技等。

梅府家宴

在后海往里的胡同,闹中取静的餐厅。据说是后人买了从前贝勒住的院子,请梅家第三代掌勺主厨打理的梅府私家菜,松竹枣树一花开,还有梅兰芳先生的戏服和老照片。

餐厅不点菜,由主厨根据四时节气配餐,水单用毛笔写在烙金红帖上。梅嫂会为客人详细介绍整个环境和菜肴风格。菜肴类淮阳风格,清淡,调料和辅料不多,不失菜之本味。自家的小酒有一股荔枝味,度数不高,很好喝。

食尚资讯

北京端午美食文化节拉开帷幕



本报讯 张琪 近日,以“粽情体验、传承端午、促进消费”为主题的2015北京国际美食汇之第三届

北京端午美食文化节,在北京凤凰汇购物中心拉开帷幕。本届端午美食文化节

由北京市商务委员会主办,北京烹饪协会以及朝阳区商业联合会、朝阳区饮食服务旅店行业协会、凤凰汇购物中心承办。历时10天的活动期间,凤凰汇主会场将推出美食展卖、微信摇红包餐企惠民送大礼、消费者包粽子大赛等活动,与各餐饮企业推出的端午节美食促销活动相呼应,为广大市民带来一场端午美食的饕餮盛宴。

在活动期间,和合谷、吉野家、天天渔港、同和居、花家怡园等品牌旗下的1300多家门店,将开展多种形式的让利促销活动,烘托节日气氛。

长富宫开设德式啤酒花园

本报讯 张琪 近日,北京长富宫饭店联合德国唯森啤酒中国独家代理商,将拥有近千年历史的唯森啤酒带到饭店,酒店还将啤酒花园设在了中心花园中,食客们还可以边吃边欣赏美景。

据介绍,唯森啤酒的酿造严格遵照1516年德国纯净酿造法。唯森的啤酒花品质极优,在酿造过程中让麦汁更利于澄清,平衡了麦芽汁的甜度,赋予了唯森啤酒独特的香味、苦味和防腐

力。饭店相关负责人表示,德国啤酒文化在中国逐渐备受青睐,喝啤酒、吃香肠是夏天必不可少的。长富宫饭店的厨师为此烹调出多款纯正的德式香肠、比萨以及德式肘子,供食客享用。

食尚厨房



夏日甜品——芒果山药

主料:山药 芒果

调料:芒果酱 蓝莓酱 冰糖 白醋

- 制作:1.小锅煮半锅开水,放入一大把冰糖搅化,放凉待用。
2.山药去皮,处理成粉笔粗细,6cm长短,泡入水中待用(防氧化)。
3.大锅放足量水烧开,放山药煮5分钟左右,自来水冲凉,最后用凉白开浸泡几分钟去水待用。
4.冰糖水调入适量白醋,比例为酸味盖过甜味为佳,山药装入可密闭容器,浇上调好的酸甜水,没过山药,放冰箱冷藏,三小时以上差不多可入味,过夜更佳。
5.吃时山药装盘,切适量芒果肉丁放入,芒果酱用泡山药的冰糖水稍加稀释,浇在芒果上。
6.同样方法,蓝莓果酱用腌制山药的冰糖水稍加稀释,浇在山药上。

- 小窍门:1.选用毛山药。
2.腌制水不必太甜,后面淋果酱和芒果是甜的,稍微一点爽口又开胃。
3.冷藏口味更佳,随吃随取,夏日常备菜。