

寻味北京

北京好吃火锅店大串烧



冬季吃火锅司空见惯,因为暖和,但现在不少人也会选择夏季吃火锅,吹着空调,吃着辣辣的火锅,顿时忧愁全无、心情舒畅。

Hi辣火锅

曾经有人吟出:“围炉聚炊欢呼处,百味消融小釜中,把酒言欢香饵路,一切尽在Hi辣屋。”可见Hi辣火锅的魅力。他家的桂花薄荷酸梅汤味道真心不错,经过6小时的熬制,一点都没有感觉特别甜,非常适合吃火锅。他家的猪蹄鸳鸯锅底里面的猪蹄非常有弹性,并且锅底绝不用重复的,都是每天从早上7点开始熬制,7个小时才可以出锅,配料也会随着季节的不同而变化,比如春夏季,会加入荜拔、灵草等去火的配料。当然,他家的招牌Hi辣鱼绝对不容错过,由师傅每天早上用秘方腌制,食客只能看到一层辣椒把整条鱼铺满,夹

起鱼片轻轻一抖,涮入锅内三四分钟即可食用,鲜嫩无刺、入口即化,京城独此一家。另外,他家别的配菜也很齐全,有千层肚、卤味大肠头、方竹笋、秘制脑花等。

呱呱呷鲜瓜火锅

已经见过不少在涮锅主料上下功夫的了,没想到有人动了“锅”的主意。真是很大的创意,用冬瓜、南瓜,掏空了心儿当锅,就在这里涮,边涮边能吃“锅”!好幽默,有意思。没见过吃火锅连锅一块儿吃的。而且,还可以吃完让服务员帮忙把“锅”打包带回家!火锅量大、味道好,推荐大家试试烧汁冬瓜锅、烧汁南瓜锅,这俩新鲜的火锅形式,涮品有招牌清远鸡、肥牛比较赞,双味土豆泥、蓝莓柚子也不错。吃火锅很大程度上有自己动手的乐趣,这样的火锅更多了一份乐趣。这家挺火的,已经在簋街开了分店。



脸谱港式火锅

这家店是正統的港式火锅店,不光菜品锅底,连饮品甜品都十分下功夫,特聘的专业港式料理厨师烹煮的港式冻奶茶,香醇细腻、清甜微苦,陪着火锅不但不腻反倒开胃。他家的招牌猪肚小蹄锅,满满都是料,吃到最后猪蹄、猪肚两种主料都已经软烂了,蹄子胶质半融的状态,猪肚弹牙的力度刚刚好。此外,这里竟然有一般铁板才能吃到的雪花牛肉粒,涮过之后整块肉粒会变得晶莹剔透,一入口,丰富的汁水,满口肉香,丝毫不觉得油腻。他家的牛腩肉和安格斯牛小排难分高下,喜欢有嚼劲的一定要牛腩肉;喜欢软嫩的就必须尝尝牛小排了,两种肉片的厚度据说经过

精确计算,涮熟之后不至于过老,涮锅的胶原蛋白能充分地锁住肉香跟肉汁,每一口进嘴都是享受。他家的海鲜,像蛏子王、扇贝、生蚝也是各有特点,值得前来品尝。

渝味晓宇火锅

餐厅装修风格古朴简约,体现着重庆特色。重庆火锅以麻辣见长,九宫格的红汤锅底自然是不能放过。牛油是必不可少的,它可以增加汤卤的香味,又能使汤锅保持温度和浓稠度,使食物煮熟后,油润光泽,添味增香。煮开的麻辣汤锅鲜香四溢,口感浓郁醇厚,翻滚的红汤相当得诱人食欲!晓宇全红锅味道特别好,汤中没有杂质,口感不干不燥,味道麻香醇厚、辣味醇正。

新鲜,晓宇稻田毛肚是冰冻保鲜的,品质非常高,新鲜片大。烫好的毛肚口感鲜嫩脆香,大家涮的时候要注意千万别烫老啦,否则就会感觉嚼不动。晓宇嫩牛肉是孜然的口味,牛肉经过腌制鲜嫩多汁,放入锅中久煮不老,始终软嫩细滑。所谓鲜猪天梯,天梯就是猪上颌的软骨部分,这是重庆火锅的一道特色菜品了,烫熟的天梯会打成小卷,吃到口中脆脆的,富有质感。没有吃过的朋友一定要来尝尝!猪脑花色泽亮白,煮的时候最好把脑花放在漏勺中,这样不会煮碎飞散,烫好的脑花质地细嫩、绵柔软糯。功夫腰片是猪腰,具有健肾补腰、和肾理气的功效,涮过之后口感爽脆嫩滑。五香肥肠是重庆火锅店里的必点的一道涮品,在麻辣的牛油锅中烫好的肥肠鲜香厚重、质感香醇。

餐厅的涮品食材讲究、选料

(综合)

食尚厨房

芒果白雪黑糯米

芒果白雪黑糯米是一款经典的港式甜品。软糯的糯米球,丝丝糯米香甜,配上浓郁的椰浆和冰激凌,再搭上果香浓郁的芒果,冰爽香甜,经典美味!白色椰浆搭配黑色的糯米,金色的芒果,颜色是不是很漂亮呢。

主料:黑米 100g、淡奶油 30ml、椰浆 150ml、冰激凌 80g
辅料:细砂糖 25g
做法:1.黑米提前浸泡2小时,倒入电饭锅里加入糖、清水,蒸40分钟;2.芒果去皮,顺着芒果核切开一半,在表面切斜花刀;3.蒸好的黑米饭,用手揉成圆饭团;4.冰激凌里加入淡奶油,雄鸡标椰浆,放入搅拌机里搅拌30秒,表面很多气泡;5.黑米放到甜品杯里,倒入打出泡的冰激凌椰浆,摆上芒果即可。



资讯



本报讯 张勇 8月2日,位于北京什刹海风景区的庆云楼饭庄举行揭牌仪式,正式成为“北京老字号”,并被收录于《北京老字号企业名录》。截至目前,北京市已认定“北京老字号”品牌165个,“北京老字号”品牌受到法律保护。这有助于挖掘老字号历史文化价值、加强无形资产保护、拓展国内外市场,发挥其品牌优势。

北京历史文化街区再添『老字号名片』