

寻味北京

西单“局气”店京味儿浓

早就听说北京城南城西各有一家“局气”店,日日食客大排长龙,笔者不禁好奇,究竟是什么让这家店火爆如斯,是环境、味道还是服务?直到笔者去了那里,确实感受到,这就是“局气”。



胡同里七拐八绕,终于在地下一层找到了西单店,开餐前半个小时就人声鼎沸的排号场景,吃饭间隙,老北京艺人随性的表演,当然还有一道道味道心意令人满意的菜品。对于一个外地人来说,“局气”确实没有给北京城丢份儿。

门口两只只会说话的八哥,大厅密密麻麻的几十个胡同门牌,还有架子上挂着的四只金黄流油的烤鸭,这就是笔者对他家最初的印象。小厅专属的万寿无疆餐具,仿佛一筷子下去就不知道自己穿越到了哪里,反正是不属于这里。这里的一切,确实被打上了深深地京味儿烙印,而且精致耐看。

局气酥皮虾

不为钓饵诱,不惧水清澈——【局气酥皮虾】。虽然不明白店家在每道菜旁边精心配的诗文

原意,但总给本来看似简单的菜,多了那么一丝文艺气息,还是提炼于很多年前老祖宗那里。但就菜品本身而言,比餐单更精致。

厚重的木盘托着花朵状的一盘大虾,还点缀着嫩白的荔枝。炸过的虾看上去金灿灿的,令人垂涎三尺。最重点的是,虾颗颗饱满,相对于亲民的价格绝对算是超级大只,带着丝丝甜蜜的大虾打开了笔者的味觉之旅。

局气豆腐

折得一枝香在手,人间应未有。不知道这枝到底有没有,这【局气豆腐】确实可以有。以自家店名命名的豆腐嫩、香、瓷实,拥有超高的点击率,每桌必备。豆腐依然是炸过,味道却不同于前面的大虾,蔬菜末和着一层淡淡的酥皮,菜虽油炸,却自有一股清香。

就是每块豆腐实在是太瓷实了,吃几块就快饱咯~

兔爷土豆泥

本来是冲着美型的兔爷造型来的,但实际上发现,没有那么形象,反而有些引人发笑。但是搅拌开和着店家改良过的沙拉酱,味道却令人爱不释口。除了能看到简单的土豆,店家还配了一些清新的蔬菜丁在里面,每一口都有惊喜。

手擀面沙拉

沙拉,手擀面沙拉?来之前笔者绝对想象不到这是啥味道。来了之后,发现沙拉的做法加上手擀面的劲道,竟然完全不输咱们传统的凉面。反而还要感慨,店家给的金枪鱼沙拉确实够分量,一道最适合夏天的美

味,咸鲜可口,让人忘记它确实只是一份手擀面而已。

驴没打滚

打滚OR不打滚?相对于传统北京小吃,这里的创新尤为可贵。传承越久的东西越难得到更好的改良,每一次改动都需要厨师莫大的勇气。这一个个小墩子,是选取应季的草莓,配上传统的驴打滚,在本来薄薄的一层豆沙上又加了满口的果香,完全没有以前多吃几口就会觉得发腻的感觉,再吃几个也没有负担。

局气炒饭

桃花一簇开无主,可爱深红爱浅红——【局气炒饭】。同样是以店名冠名的菜,与其说吃味道,倒不如说是在吃热闹,吃

吉祥。因为味道本身确实对笔者没有吸引力。上来之后先点火,然后服务员会说一些祝福的吉祥话,火全灭后,就是自由享用的时间了。

核桃酪

【核桃酪】是服务员推荐的新爱,【宫廷奶酪】是舍不下的旧爱。一碗是细腻如斯,仿佛大口大口吃核桃却完全不需要牙齿的帮助,只需舌头和嘴唇那么一抿,核桃的味道就完全在嘴边绽开;一碗是带着传统酿造的醪糟香,淡淡的酒香却又没有微甜的苦恼,放在此顿饭最后,负责清口最合适不过了。

不知道店家起店名的意思,是不是北京天桥上横幅里,北京精神醒目的“局气”,但是总归,这就是笔者心中的“局气”,这个北京的“局气”。

(网转)

食尚厨房

可乐饼

外表金黄的可乐饼口感外酥里嫩,一口咬下去浓郁的香味使人停不了口。这道简单的小食特别讨孩子们的喜欢,制作也十分简单。

主料:土豆、豌豆、胡萝卜、洋葱、牛肉馅;

配料:食用油、盐、黑胡椒、千岛酱、番茄酱、鸡蛋、淀粉、面包糠;

做法:1.土豆去皮蒸熟,碾成土豆泥待用;2.胡萝卜、洋葱切成碎末,豌豆煮熟待用;3.炒锅中下少许食用油,放入洋葱末煸

炒出香味后,加入牛肉馅,炒至牛肉馅成熟变色,加少许盐、黑胡椒调味;4.将胡萝卜碎末、土豆泥、豌豆和炒好的牛肉馅混合搅拌均匀;5.用手将混合搅拌均匀的土豆泥拍成小饼,依次裹淀粉、蛋液、面包糠,之后下油锅温火炸至表面金黄,搭配千岛酱、番茄酱摆盘即可。

小贴士:一定要选用质地比较沙、面的老土豆,新土豆水分太足不适合制作可乐饼。



资讯

本报讯 王晓梦 为弘扬川菜文化,宣传树立川菜品牌,扩大川菜的社会影响力,8月8日晚8时,第二届中国川菜(北京)美食文化节启动仪式在眉州东坡酒楼国奥村店举办。同时,京城川菜产业百企千店万名志愿者举行了盛大的仪式,为冬奥喝彩。

整个川菜美食文化节的“辣度”将烧到年末,将大力推动川菜产业在北京的发展,促进川菜企业抱团发展与合作共赢。

第二届中国川菜(北京)美食文化节开幕