

寻味北京

京城8大人气居酒屋

居酒屋是日本传统的小酒馆,提供饭菜、烧酒以及一些小食。很多日本的上班族下班之后,会到那里小坐一会儿,享受轻松舒适的闲暇时间。现在,北京也有一些人气火爆的居酒屋。



小一致的长条后,双面煎炸,铁板上的油声滋滋作响,火候控制得刚好,铁板上泛起微微的白烟,炸好的鸡腿肉,肉质丰盈有弹性,配上神秘酱汁,每一口都是享受。手工制作的芝士鸡肉丸子里鸡腿肉、鸡软骨和大块的芝士完美融合,丸子熟透的过程中芝士融化成浆,在咬开的瞬间侵袭舌尖儿最细腻的味蕾,脆脆的鸡软骨,嚼起来发出咯吱咯吱的声音,再配上丸子上整体覆盖着的芝士薄片,轻微拉丝,绝对是芝士控不能拒绝的美味诱惑。

鸟屯

隐匿在巷子里的日本居酒屋,主要提供各种日式烤串和日本清酒、汽酒,适合朋友聚会。在这里,一定要品尝碎鸡肉拌饭,它是用上好的鸡腿肉剁碎成馅儿,配上自己特制的独门酱汁腌上个把小时后烤制,口感咸香中带些微甜的回甘。还有这里的温泉蛋,其吹弹可破,刚刚好的拉丝粘稠感,配着鸡肉、烤海苔和米饭吃起来更是堪称人间美味。最后,不得不提这里的炸鸡翅,鸡翅外皮酥香,蘸着酸甜爽口的酱汁吃最棒。

万火

一顿让人吃到感动的日本料理,恐怕是北京最难找的日料了,却有着深夜食堂般的温馨。最难忘的是蒸蔬菜,全部选用蔬

菜最鲜甜的部分配上特制蘸酱,还原食材最原始的美味。

Ishikawa

七十多岁的日本料理长做了几十年的鳗鱼,功力深厚。活鳗鱼现杀,烤得外焦里嫩,一口下去满口的鲜甜,爽到感动,可选星鳗和鳗鱼双拼。另外推荐白子,鲑鱼的白子不腻不腥只有鲜,质感在豆腐花和脑花之间,绝对美味。鸡肉火锅分量超大,鸡肉软嫩,汤汁鲜甜,属温暖人心之作。

日本清酒餐厅慢走

极富设计感的日式居酒屋,菜品丰富而富有新意,出品北京最好吃的鳗鱼饭,肉质鲜嫩,酱汁浓郁;三种吃法,可原味、可佐配料、也可配鱼汤。小菜推荐招牌自制豆腐,能吃出浓浓豆香,

另外推荐啤酒炸鸡块和名古屋炸猪排。甜品推荐红豆年糕和法式栗子蛋糕。

旬鲜本铺

少见的日本北海道料理店,首推煮鲷鱼翅,用咸鲜的酱汁煨煮后,软骨根根脆,肉寸寸入味,口感丰富,胶质饱满,趁热吃尤其下酒。味噌爱好者不要错过三文鱼呛呛烧,将新鲜三文鱼切块,用铁板煎烙,与圆白菜、蘑菇、荷兰豆、西兰花一同煨熟。店内最招牌的一道料理是北海道盛行的汤咖喱,非常下饭,金褐色的咖喱汤中,浸泡着鸡蛋、西兰花、胡萝卜、土豆、茄子和鸡块,蔬菜先炸后浸,外酥内软。

酒鬼金居酒屋

酒鬼金在临街一个不大的

小门脸,除了门口的灯笼甚至没有太多显眼的招牌,但这里的装修却很温馨,足以让人们劳累了一天的身心得到完全的放松。

首先重磅推荐的是店里的鳌虾,褪去外衣的虾肉通体透白,在灯光下反射出微微的亮光,映得虾肉剔透晶莹。入口的层次却极丰富,初食之时只觉满足,细品之时顿觉欣喜,隐约传来淡淡的清甜滋味,再品之时深觉美好。其次是店里的蓝鳍金枪鱼,没有一点鱼腥味,入口有清香,如果在酱油碟里打个滚儿,然后再佐以适量山葵,则更能吃出鱼肉的品质。

几剑传

店里的特色是照烧鸡肉饭,精选的上等鸡腿肉切成大

大丈夫

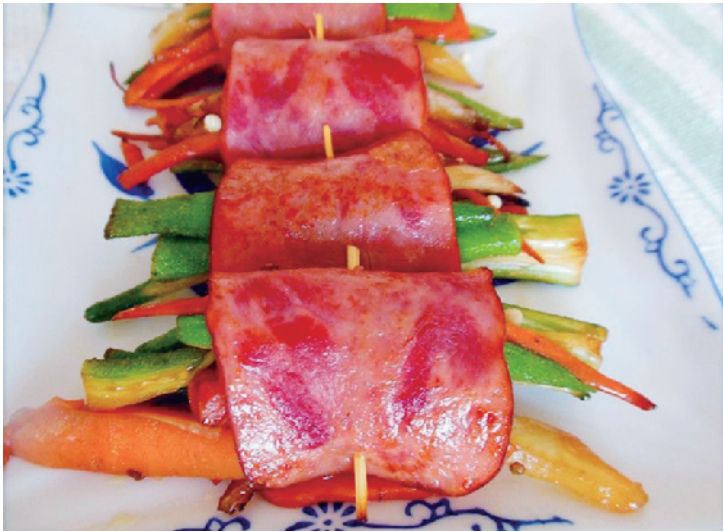
这里的菜很富有创意,看似平常普通的沙拉烤鸡肉串,不同于我们常见的鸡腿肉,它选用的是鸡脖子肉,无疑是因为脖子上的肉是鸡平时运动最多也最有弹性的地方。再比如鸡翅饺子,不是普通的鸡肉做馅儿入料,而是把整只的大翅抛开去骨,而后填入鱼子入料,再用牙签固定住开口处烤制,烤熟后取下牙签依旧保证整翅的完整。当满满的鱼子在嘴里融化开来,配上鲜嫩多汁的鸡肉一口吃下,幸福感爆棚。

大丈夫寿司和素食寿司也可以算是镇店之宝。刀工极其讲究的红薯细丝油炸后撒在用蟹肉、黄瓜等做的寿司上面,口感鲜美中带着清甜;大丈夫寿司则是用偏荤的天妇罗做料,配上炸过的鳗鱼肉做引子,味道也是

(综合)

食尚厨房

香煎秋葵火腿卷



几种常见菜料仅仅只混在一起做个小炒,可能不会有什么特别之处,可如果简单变个外形,菜品立即升级到抢眼眼球的地步。

主料:

片状火腿(1包)、秋葵(5只)、青、红椒(各1个)、洋葱(半个)、胡萝卜(半根);

辅料:

食用油、生抽、辣椒粉、胡椒粉;

做法:

- 1.将秋葵、青、红辣椒,洋葱,胡萝卜切成丝;
- 2.锅预热加入食用油;
- 3.倒入青、红辣椒丝,洋葱丝,胡萝卜丝翻炒均匀;
- 4.加入少许生抽调味;
- 5.最后加入秋葵条;
- 6.炒好的菜放盘中备用;
- 7.火腿片置于菜板上,放上炒好的菜卷起来,用牙签固定形成火腿菜丝卷;
- 8.将平底锅或电饼铛预热抹层薄油,放入火腿菜丝卷,煎至火腿两面变色,也可以撒入辣椒粉、胡椒粉等适合自己口味的调味料;
- 9.盛盘上桌。

资讯

本报讯 王晓梦 近日,中国大饭店推出行政主厨张景洲全新打造的咖啡苑自助餐厅食品理念,为宾客提供特色传统美食,并融合世界各地丰富多样的料理。

正如行政主厨张景洲所说:“我想把中国大饭店的咖啡苑打造成为国贸地区最值得期待的世界美食汇聚之地。宾客在这里不仅能够吃到北京正宗的肉饼和炸酱面,还可以品尝到中国其他省市以及东南亚、世界各地的招牌菜品。”

咖啡苑的菜品以新鲜健康和丰富选择为基本理念。沙拉台在原有基础上增加了丰富的品种,每天推出6款不同中式沙拉和6款西式沙拉,其中,“北京烤鸭沙拉”作为沙拉的经典款,永久保留。宾客还可以在沙拉台自选新鲜蔬菜和配料酱汁进行搭配。热采区有许多东南亚招牌菜式,包括泰式酸辣酱烤海鲈鱼、金枪鱼炒饭配朝鲜泡菜等。咖啡苑还特别开辟了炖盅区,每天提供4种不同的炖补美味。

中国大饭店咖啡厅升级