

寻味北京

在京城享受“古早味”美食

何谓“古早味”?顾名思义,即旧时的味道。当我们的味蕾饱受各种新奇、爽口的现代美食冲击之后,突然坐下来,品尝一下那“古早味”美食,肯定会别有一番滋味在心头。



老坑记

老坑是什么意思?就是广东话“老头儿”。工体北路老坑记是复古情怀的港味饭堂。深色的胡桃木,彩色玻璃拼接,听着楼梯上咚咚的脚步声响,很有《花样年华》的代入感。二楼的屏幕上播放着老港片,不停地晃过那些港星们的青葱面孔,屏幕下方的公告板里林林总总的港府旧物,右下角里还有一张70年代的5元港币,如今已经找不到了,这家店的名片背面就是用的这张纸币做底色。

猪油捞饭大概是老坑记的吸睛点,身边好多朋友就是冲这道菜专程跑去的。北方人大概对“猪油”一听就糊了胃,其实一点都不腻,拌好的饭真像小学作文里写的:“香喷喷”!招牌老坑猪手,又香又酥,猪肉选得好,洗

得干净。一向对猪肉的腥气味儿颇为敏感的人都可以百吃不厌。往来数次,这家店的品质稳定如一,得赞一个。

红衫鱼是粤菜系的老饕推荐,北京很难见到哦!分为干炸和番茄两种口味,老板娘说这就是小时候放学回到家里“妈妈做给我们吃的味道”。一个人要一条番茄红衫鱼,一碗白粥,吃得舒舒服服。蒸肉饼、滑蛋虾仁、客家酿豆腐也是首选。如果喜欢萝卜糕,一定别错过这里的炒萝卜糕。

人多的时候可以试试盆菜,是粤地的年节菜,百味百菜,共冶一炉,又一层一味,而绝不是杂烩,保管让人吃后赞不绝口!

度小月

度小月是台湾的一家百年

老店,深受人们喜爱,现在它来到了北京。每一家度小月店面都保留着历史的原貌,这家坐落在芳草地购物中心的店也不例外。面档特别设计成了原来老店的样子,冒热气的面台,层层叠叠的面碗,走近真有点时光倒流的感觉。精心设计的天灯悬挂在餐厅上方,抬头望天灯,仿佛置身于台湾夜色中的港口,如梦如幻。在精致的后现代餐桌中吃一碗“古早味”,让就餐成为一种惬意的享受。

担仔面好吃的秘诀在于汤头和肉臊。汤头是用虾头、红葱头、时令蔬菜、水果熬制5至6个小时完成的,鲜甜并浓郁,汤不见浑,清透见底。面上来时先不要搅,喝一口虾汤,让喉头温润起来,再把蒜末和肉臊轻轻搅拌,之后再尝一口汤,味道就和之前不同了,好像全是肉臊的浓

郁。肉臊是小火慢炖出来的,咸香味厚,配上进口的黄油拌干面吃,汤浓、臊香、面劲。若您不爱吃面,店里的另一主打——肉臊饭,同样能让你如痴如醉,肉臊与米饭浑然天成,不会过咸过腻,每口都是肉香。对于北方人的胃口,面和饭都显得有些精致过度了,但美食是要恰到好处,店家说吃巧不吃饱的寓意就在于此。店里的小月冰草也是一道世界风的凉菜;招牌黄金虾卷同样是到店必点的好料。

除了百年传承的担仔面,店里的精品小吃也不能错过。古法破布子蒸鲈鱼是一道真正的台湾美食,为了追求质量,店家选用成本昂贵的鲈鱼作为主料,搭配台湾特有的榕树子和内脂豆腐,让帝都的吃货们,尝出未曾有过的美食体验。

另一道客家经典阿婆猪脚

箍更会让你记忆深刻,猪脚箍是采用无指尖的中段猪膀,卤制前先下锅炸,保证了上餐的品相,同时只采用简单的酱油进行慢火焖煮,猪脚箍入口即化,是食客们的最爱。另外一品胡椒猪肚汤和现烤台湾香肠也是点餐量很高的两道菜,特别是烤香肠,搭配葱蒜的吃法,让香肠拥有多层次的味道。

台式小吃道道是经典,台式肉脯蛋和黑糖红豆年糕是在台湾家家户户会做的小吃,用料的复杂和烹制上的工序多到你惊叹,这“妈妈的味道”在度小月完美迁徙。阿里山柠檬爱玉和珍珠奶茶两款冰品照搬台湾的古早制作方法,吃小吃,喝冰饮让这个夏天充满美妙。另外店里还特设伴手礼外卖,特殊设计的瓷碗和小月梅渍圣女果都是馈赠亲友的好礼物。 (综合)

■食尚厨房

杏鲍菇鸡肉塔

杏鲍菇煎过之后,入口清香有嚼劲,而鸡肉一直深得人们的喜爱,这两样食物搭在一起,将会擦出怎样的火花呢?肯定是让人吃了忘不了,吃了还想吃!

主料:鸡胸肉、杏鲍菇;
辅料:食用油、蚝油、酱油、白糖、黑胡椒、香葱、欧芹;

做法:1.准备好鸡胸肉和杏鲍菇,将其都切成片;2.放蚝油两勺、酱油一勺、白糖两勺于碗中调成腌料;3.把鸡肉放进去腌10分钟;4.平底锅放少许油,把杏鲍菇片放进去,正反面来回煎,微微金黄时撒上黑胡椒(欧芹碎儿或香葱末儿也行);5.煎好的杏鲍菇一半盛盘,一半备用;6.把刚刚腌好的鸡肉也放进平底锅里煎,鸡肉熟了后摆在已盛盘的杏鲍菇上;7.把另一半杏鲍菇片盖上,撒上喜欢的调味料;8.用牙签插好即可。



■资讯

本报讯 王晓梦 近日,第二十一届中国月饼文化节在北京国宾酒店隆重开幕。文化节将开展八项系列活动,深入贯彻落实《食品安全法》,维护消费者权益,弘扬中秋文化,树立品牌,促进月饼行业的健康发展。

本届中国月饼文化节以“食品安全常抓不懈,创新驱动绿色发展”为主题,共包括八项系列活动,即2015中国月饼文化节有奖征文活动;2015中国月饼行业市场趋势发布;2015月饼质量行业抽查检验结果发布;2015月饼行业骨干企业食品安全诚信承诺;2015中国月饼文化节名优月饼表彰及产品展示;2015全国月饼行业食品安全优秀示范企业表彰;2015中国月饼行业高峰论坛;向天安门国旗护卫队赠送月饼等。

预计今年月饼市场将好于去年,因为今年恰逢“金九银十”,且与举家团圆、走亲访友、享天伦叙友情的国庆黄金假期挨着,这将有力地拉动月饼市场的消费。

中国月饼文化节开幕