

寻味北京

# 一个人吃饭的餐厅

不管我们在家,还是在外地出差,或是在外地漂泊,总会出现一个人吃饭的局面,但这也不能阻挡我们探求美食的心情,虽然一个人,也不能辜负美食的诱惑。



## 菊儿人家

菊儿人家是一家胡同里面的老店,看上去就有亲切感。它的招牌是超人气卤肉饭。卤肉香软入味,酱汁和米饭搭配在一起香而不腻,配上蛋花汤和小菜,堪称完美。菊香奶味道浓郁,很有质感,搭着卤肉饭吃非常合适。如果饭后还想再吃点什么,可以来一份双皮奶,滑嫩可口,好吃极了。一个人在这里吃饭,可以充分感受到店主的热情,完全有种家的归属感。

## 面兑面

一进门,小店尽收眼底,有四张桌子,操作台前还有一溜长桌,类似酒吧的那种,但小店的装饰很温馨,而且感觉比较时尚,有品位。首先推荐这里的酸甜黄瓜条,腌制入味,酸甜爽口,量也很足,其次是小店里卖的塞浦路斯葡萄酒,纯纯的葡萄酒,十分好喝。最后要说说这里的面,比较有特色的是肉酱面和肥肠面。肉酱面的酱是用肉末炒的,非常香,拌着有劲道的面吃起来特别爽口;肥肠面里的肥肠煮得很烂,

又很有嚼劲儿,配着辣辣的汤面吃得人直冒汗,但又舍不得放下筷子休息一下。一个人坐在这里静静地吃一碗面,感觉暖暖的。

## 西贝莜面村

西贝莜面村是西贝餐饮旗下的餐饮品牌,在全国都有连锁店。它以自家独特的、货真价实的西北民间饭菜赢得人们的喜爱。一个人去吃也不会很贵,主推浇汁莜面,面码不厚,就着汤汁吃下去,真乃人间美味,颠覆了人们对面食的看法。羊肉串在西北美食中占有一席之地,以

其味道正宗,肉质鲜嫩扬名;黄馍馍更是西北的特色,闻起来香甜,拿在手中软软的,吃起来甜而不腻;自制的石磨豆腐一端上来,就闻到一股豆腐的清香,夹起一块,蘸着辣酱吃,口感极佳;西贝面筋分量很大,富有嚼劲儿,味道很棒。

## 金鼎轩

金鼎轩是京城首家开创“二十四小时营业”理念的餐饮企业。创办有20多年,菜系种类丰富,以经营传统的川、鲁、粤、淮四大菜系为主,并不断开发新

菜品;点心制作精良,品种多样,颇受大众喜爱。一个人不管什么时候来吃,都很合适。

推荐这里的虾饺,看上去晶莹剔透,吃起来鲜香清新,且富有弹性;豉汁蒸凤爪非常入味,口感微辣,肉质软糯,入口即化;皮蛋瘦肉粥味道咸香,一勺下去,肉丁和皮蛋在粥中分布均匀,吃起来别有滋味;肠粉属于广式茶点,外皮爽滑透亮,馅料鲜嫩,老少皆宜;榴莲本身味道比较臭,但做成榴莲酥口感要好很多,不仅酥脆,而且香甜。当然,这里的蟹柳烧麦、豉汁蒸排骨、奶黄包也值得一尝。(综合报道)

## 食尚厨房

# 话梅小排

话梅和猪排这两种看似不搭边的食物,混在一起却妙处多多。话梅的酸甜可以中和猪排的油腻,而猪排的动物性脂肪香气则弥补了话梅味道中的些许寡淡,简直是天作之合。

**主料:**猪小排、话梅;

**辅料:**陈醋、酱油、冰糖、葱、姜、八角;

**做法:**1.将猪小排提前用冷水泡一小时;2.把葱、姜、八角焯水后洗净备用;3.将猪小排洗净后放入装有冷水的锅里;4.加入葱、姜、八角;5.加入大量冰糖和话梅,倒入陈醋和酱油(二者按3:1调制)烧汁;6.再加水使其没过食材;7.大火煮开转中火煮30分钟;8.关火焖15分钟即可。

**小贴士:**可以将煮排骨的过程和入味分开,在煮的时候加入杏、茭白和姜来给排骨入味,然后在排骨快煮好时拿出这些辅料,加话梅和冰糖再烧。这样的做法可以让肉充分吸收蔬菜和水果的香甜,进一步中和肉类的油腻。



## 资讯

# 五星啤酒重回北京市场

**本报讯 王晓梦** 日前,始建于1915年的五星啤酒在百年庆典之际推出新品,在沉寂多年后重回北京市场。

北京五星啤酒公司是中国民族资本创办的第一家啤酒企业。改革开放后因受其

他品牌冲击,其销量大幅下滑,随后很长时间难觅其踪迹。2000年,青岛啤酒收购五星啤酒62.64%的股权。青岛啤酒相关负责人透露,此次推出新品将扩大北京市场的份额。

# 第二届波龙堡葡萄酒文化节开幕

**本报讯 王晓梦** 近日,“从房山出发·与世界同行”中国房山产区第二届波龙堡葡萄酒文化节在北京房山城关街道八十亩地村波龙堡酒庄举行开幕式。

本届葡萄酒文化节旨在宣传房山精品葡萄酒酒庄,有效提升“中国房山葡萄酒产区”的知名度和美誉度,带动房山产区酒

庄旅游经济的发展。

文化节的主题活动以“葡萄酒·有机食物”为媒,将安排世界各地葡萄酒品鉴、有机食品展览、葡萄园及酒窖参观等活动。同时还有将军后代合唱团献上气势磅礴的红色歌曲大合唱,另外也将举行当代著名画家艺术展、儿童沙画互动、酒庄唐式婚礼秀等活动。