

寻味北京

秋意浓 品甜点

秋季的阳光下是优雅与宁静,不时飘落的树叶给人隐隐于市的悠然之感。此时,些许甜点相伴秋风里夹杂的甜蜜,浪漫之情油然而生。



法式甜点

水果巧克力。提到法国总会想到象征浪漫的巧克力,如果在巧克力球上加以可爱的绘画点缀,它们便像精灵一般,灵动而富有生命,让人有想亲近它们的好心情。

法式Mini长棍面包是最传统的法式面包,不加糖、不加乳粉,几乎不加油,小麦也未经漂白,是足够健康的面包选择。它表皮酥脆、内心柔软而稍具韧性,浓郁的麦香味绝对越嚼越香。

迷你水果挞,蛋糕里加入水,均衡了过量的甜分,补充了水果中的维生素和水分。食用的时候不妨一片一片水果依次吃掉,细细品味每种水果带来的

甜蜜感。

烤蛋白,虽然是一种以蛋白和糖混合为基底简单糕点,却酥脆精巧。它们需要由烤箱极其缓慢地烘烤制成,造型和步骤都极为简单,却是法国面包美食的象征之一。

英式甜点

司康,又被称为英国松饼、英国薄饼。其主要成分是面粉、大麦、燕麦、砂糖等,有些里面也有小葡萄干、奶酪、枣子等。一般来说司康味道稍甜,但是英国人吃司康的时候还会在里面抹上果酱和奶油。司康是英式下午茶里必不可少的一种东西,很多出国留学回来的人都会怀念

它的味道。

奶酥,吃起来很像饼干屑夹水果,也就是说在饼干屑的下面还有一层水果,比如苹果、桃子、蔓越莓等。刚烤完的奶酥很脆,吃到里面的水果部分又热热软软的。水果的清甜混合着奶酥的香脆萦绕在我们的舌尖,让人久久难忘。

乳脂松糕,总是装在透明的容器中,看上去就让人很有食欲。果冻、奶油、水果都点缀其中,层次分明,惹人喜爱。其具有悠长的历史,同时它的做法也是被一步步地完善,从刚开始在厚厚的奶油上加入糖、生姜和玫瑰香料,到后来再加入鸡蛋、奶油冻、被酒精浸过的面包,最终加入果冻成为我们现在见到的

样子。

意式甜点

意式杏仁饼,一种甜度很高的意大利糕饼,也是传统的西式酥皮点心(以蛋白为主要材料制作的点心,口感滑润)之一。因为制作材料是大量形态轻盈的细砂糖和杏仁粉,而非会增加糕饼重量的小麦粉,所以它能够呈现出比曲奇饼更轻更脆的美妙口感。

提拉米苏,一种以细腻香滑的口感和撒满可可粉的表层为最大标志的著名点心。传统的提拉米苏由鲜奶油、可可粉、巧克力、面粉制成,吃起来特别甜润清爽、香醇迷人,一点儿也不

腻。

手指饼干,与提拉米苏齐名的意大利著名点心,虽然是饼干却不含油脂,因此它的口感就像海绵蛋糕一样甘美而柔软。除了直接食用之外,手指饼干还有着十分广泛的用途——用来制作提拉米苏等夹心蛋糕的饼底,或是当作围边装饰在其他品种的糕点上。

意式香炸奶酪卷,有着低温油炸而成的撒满了细糖粉的香酥外皮,以及填满了滑腻柔软的鲜奶油和当地特产的乳清干酪内馅。新鲜炸出的意式香炸奶酪卷价格便宜,口感甜脆,从以前到现在都是意大利民众和外国游客最喜爱的意式小食之一。(辑)

■食尚厨房

薄荷桂花肉

桂花肉是一道传统的菜式,用肥瘦相间的猪梅花肉腌制过后,上浆经过两次油炸而成,口感外酥里嫩,鲜香美味,配上薄荷对口感和肉质起到了解腻的作用,清凉的感觉弥漫在整个口腔一直延伸至喉咙里,非常棒。

主料:梅花肉(500克);
辅料:油(300克)、酥香炸粉(100克)、盐(3克)、生姜片(7克)、番茄酱2汤匙、料酒(15毫升)、生抽(20毫升)、生粉2汤匙、白糖(10克);

做法:1.准备食材;2.把猪肉洗净沥干水分;3.把猪肉切成长条状后放入碗中加入蛋清、盐、生抽、生粉抓匀腌制2小时;4.向炸粉里一边加清水一边搅拌至炸粉成浆糊状,再把切碎的薄荷加入拌匀,之后静置10分钟;5.把肉条挂上糊;6.锅内倒油,油温了后下入挂上糊的肉条,炸至微黄捞起;7.等油温升高后再次加入炸至金黄色后捞起控油装入碗中;8.向番茄酱里加入少许水烧开后用白糖调整酸甜味;9.把番茄酱淋在炸后的肉条上即可。



■ 资讯

本报讯 王晓梦 近日,北京市东城区红桥市场美食广场大型感恩美食节活动正式开幕,吸引了大批游客。游客可以在多家经典的餐饮品牌店享受舒适、安全的就餐环境。

据悉,本次红桥市场美食节活动持续一个月,内容丰富,优惠不断,消费者参与度高,除了眉州小吃、赛百味、御食园等商家提供的9折优惠外,还包括情浓重阳、现场美食厨艺大比拼、现场品菜、饺子大赛等现场活动,让消费者在购物的同时,享受红桥市场提供的特色美食,体验精彩的“美食美刻”。

此次活动旨在推动红桥市场作为首都旅游商业的国际化水平,努力挖掘中外传统美食文化内涵,比如:中国传统的节令与餐饮、各个地域与餐饮、药食同源的养生与餐饮等方面。另外,通过举办这样的活动可以使商家推陈出新,不断丰富和提升菜肴品种,拓宽自己的服务内容和领域,发挥好红桥市场对外交往的国际化服务窗口作用,树立好红桥市场对外餐饮文化交流的品牌形象。

红桥市场感恩美食节开幕