

寻味北京

网上点餐APP如雨后春笋

随着网络的发达,人们越来越依赖于网上点餐,各种点餐APP如雨后春笋,遍及很多人的手机中。团购成了时尚,不仅便捷,而且非常优惠,深受人们的喜爱。当然,人们最看重的还是那些种类丰富、惹人流口水的菜肴。



锅底香辣烤鱼

团购销量惊人。这道菜重在它的辣感。菜一上来就看到那铺满鱼身的红辣椒,看着那火红的颜色就令人跃跃欲试。烤鱼的鱼肉很嫩,虽然吃在嘴里很辣,但却辣而不燥,即使吃得浑身冒汗也心情舒畅,无比放松。很多食客对它的评价都是很好吃,下次还会光临,可能这就是辣椒的魅力,那麻滋滋的酥感,火辣辣的冲击,犹如醍醐灌顶,也好像一吻上心。

甜汁爆鲜虾

虾个头很大,开背去虾线,非常干净新鲜,价格也还可以接受,它的口感也与我们以往吃的不同,偏甜,喜欢甜食的人对它应该是难以拒绝,小孩子肯定喜欢。食客对它的评价也是各种各样,呈现两极分化。偏爱甜味的人会说超级爱吃,对甜味不热衷的人评价它一般。甜汁爆鲜虾算是一种创意菜,相信通过不断地改进,这道菜会越来越符合大众的味蕾。

脆皮鸭丝卷

它是将熟鸭肉、大葱切成丝,加甜面酱和其他调味料成馅。将面粉加水揉成面团,擀成皮,包入馅,挂上鸡蛋清,下油锅炸熟。它看起来色泽金黄,吃起来香脆可口,一口下去既能吃到鲜美的鸭肉,又能品味脆脆的面皮。食客对这道菜的评价也是很多的称赞,均表示吃了很不错。这道菜要把握好炸的火候,这样才能使炸的鸭丝卷美味好吃。

椰子鸡火锅

网上点餐的人很多。椰子鸡火锅选用优质海南椰青作为锅底原汤,不添加任何人工调料,一开锅就是热气腾腾的椰子汁,直接先来一碗下下火。而作为锅中重头戏的三黄鸡,则有专门牧场定制养殖,保证90天足月成长期,严格按照比例控制成鸡的脂肪含量,在无菌化车间内完成生鲜加工。椰子鸡肉质鲜美,香味甚浓,吃起来有韧劲,伴着新鲜的椰汁、椰肉,鲜甜无比。同时,人们还可以加入自己喜欢的菜在锅里涮一下,感受着带点淡淡椰子味道的菜品。(整理)

食尚厨房

挂霜芋头

芋头是我们常见的食材,我们一般会把它蒸着吃或者与排骨一起炖着吃,可是当我们把芋头挂上霜来吃时,那酥软的滋味无以复加。



主料:香芋(500g);
辅料:白糖(100g)、葱葱1根、香菜2棵、植物油(500g);

做法:1.准备好主材料,洗净香菜和葱;2.芋头去皮,切成条(可切成2cm左右),香菜和葱切碎;3.在干净的锅中烧油,油六成热时倒入芋头,中火炸熟(用牙签插一下);4.关火捞出凉几分钟;5.重新开火,待油烧到八成热,用大火将芋头炸至外表金黄时捞出沥油;6.在无油的净锅中放入白糖,放与它等量体积的水,然后开小火熬,不时地轻轻搅动一下;

7.熬到锅里糖水泛白浓稠,马上倒入芋头、香菜和葱,迅速翻动;8.让每一块芋头都挂上糖汁时,开电风扇吹锅并翻动,出现糖霜就行了。

小贴士:熬糖水的锅不要有油,不然糖水会变黄。糖水要熬到泛白浓稠,才好挂霜。还有芋头炸熟后,再复炸一遍才会更加外酥内软。最后芋头均匀挂上糖汁后用风扇吹,温度降低快,能迅速结霜。没有风扇,可用人力快速扇风代替。

资讯

民族饭店推出
第三季宁波美食节

本报讯 王晓梦 日前,北京民族饭店四季餐厅推出为期一个月的宁波美食节。对于美食的尝鲜者来说,这是一场热闹的味道派对。北京民族饭店第三季宁波美食节带来的正是纯正的“海之鲜,甬之味”。

十月的宁波正是海鲜盛产的时节,民族饭店严格筛选当地食材,利用空运来保证食材的原汁原味。宁波美食节期间,为了保证客人品尝到最新鲜、最正宗的宁波海鲜,民族饭店所采用的全部食材,每日都将搭乘当天最早的一班飞机,在凌晨五点左右由宁波当地始发,空运至北京民族饭店。

在美食节上,各种料理花样不断,但都保持着最纯真的原味。这里鱼虾蟹种类繁多,还有顶尖的宁波大厨烹饪出的脆皮八宝鸭、宁波头汤、舟山带鱼、虾潺、野生小黄鱼等都是不得不试的菜式。食客可以在这里尽享口福。

