

寻味北京

在京城品尝各国美食

“ 现在人们的生活水平提高了,越来越追求高品质、高层面的生活。人们的好奇心也更加强烈,特别愿意尝试新鲜的事物,当然,新鲜的美食也不例外。

北京城里几乎有着全球各个地方的美食餐厅,这使得人们可以不出国门,在家门口就能尝到世界上好吃的东西,还能比较不同地域美食的特色。



西班牙美食

西班牙的美食像极了西班牙人的性格,奔放且随性。西班牙海鲜饭,肉质饱满的海虹、新鲜带尾的大虾绽放在金黄的米饭上,滋滋的热气,点燃了整个氛围。经过藏红花调制的米饭带有独特口感,饱满且韧劲十足。

只要说到西班牙美食,火腿是无论如何也不会被绕过去的一道经典。以橡木果为食的伊比利亚黑猪,其肉质自然卓尔不凡,通透的质感让人迫不及待放入口中,脂肪瞬间融化,醉人的咸香伴着丝丝橡木果的芬芳,融合着蘑菇、榛子等层层叠叠的馥郁香气,久久不散。

东南亚风味

在北京有一家东南亚风味的美食餐厅,他家的铜锅香焖牛蛙经过香料等烹制,鲜嫩入味,适合天凉时人们吃了暖身;外皮酥脆的香茅草烤鱼味道清香,也可慢慢细

品;另外最重磅的南亚黑胡椒老虎虾绝对让人惊喜,虾的个头硕大,鲜嫩肉质搭配料汁入口,实在美味。

另外泰式系列也是这里独到的风味,主打口味独特的泰式咖喱牛肉、泰式柠檬鸡,另外再来份特制的泰国椰汁西米糕,肯定吃得过瘾;还想来点青菜搭配的话,那可以尝尝茶马扁担菜,健康爽口,最后搭配一杯地道的马来西亚手工拉茶,温暖你的胃,让整个用餐体验达到完美状态。

墨西哥味道

地道的墨西哥美食,能够把环境之宜与饮酒之乐提升到另一个境界。而因为玉米的发源地是墨西哥,所以墨西哥人们特别喜欢玉米,几乎每顿饭都离不开玉米。像撒满墨西哥辣酱汁和芝士碎的碳烤玉米,焦香多汁,香脆的玉米片搭配酸奶油和鳄梨、番茄,让人难以停口。加入了启波特雷辣椒的牛肉卷饼,瞬间就可以畅快淋漓了。薄脆饼汉堡包,个头超大,内容也非常丰富。雪龙菲

力和肥牛做馅,饼皮酥脆,馅料充满了烧烤的香气,配沙拉和薯条,吃起来绝对美味。可如果你觉得辣味不过瘾,再加一份哈雷派尼奥青辣椒圈,足以挑战一下自己的味蕾。

印度美味

印度身为香料的发源地,印度菜是离不开咖喱的,而且是用各种辛香料做调味,而洋葱占有绝对主导地位,印度咖喱是用它熬成的,菜是用它炒烩出来的,肉类是用它浸泡的,辣椒也是咖喱的重要配料之一。印度菜的重要特点就在于:简单的食材+主要调料+烹饪方式,它多种多样的调料,煮出来的味道和我们平常吃的很不一样。

我们可以在北京的一些餐馆里吃到地道的印度菜。像咖喱鸡,重在咖喱的味道十分浓厚,搭配着美味的鸡肉,真心不错。印度奶油薄饼脆脆的,蘸着咖喱吃也别有一番滋味。芒果酸奶喝起来芒果味十足,很适合餐后一杯。

(综合)

食尚厨房

干煸香辣鱿鱼

干煸香辣鱿鱼的香辣味能很好地压住鱿鱼的腥味,并且雪白的鱿鱼染上了艳红的酱料,传统的鱿鱼会显现出一种妖媚的风情,令食客的味蕾蠢蠢欲动。此外,这道菜的亮点还在于韭菜,吃着会有点烧烤韭菜的感觉,很不错。

主料:韭菜(100g)、尖椒(3个)、鱿鱼(1条);

辅料:五香粉、白糖、花椒粉、豆瓣酱、料酒、生抽、大蒜;

做法:1.鱿鱼撕掉黑膜洗净切条;2.锅中加水煮沸,把鱿鱼快速焯水后捞出控水备用;3.韭菜洗净切段,尖椒切成段,大蒜切片;4.锅里油热后,放入一勺豆瓣酱炒出红油,再放入尖椒、蒜片爆香;5.倒入控水后的鱿鱼;6.调入2勺生抽,1勺料酒调味;7.最后加1勺五香粉和1勺花椒粉炒匀;8.加入韭菜段翻炒断生(俗称“八成熟”)即可出锅。

小贴士:焯鱿鱼时,鱿鱼微微打卷后就马上捞出,时间长了就会老;炒鱿鱼丝的时候用铲子按压;韭菜很容易熟,要最后入锅。



资讯

第四届京郊美食之旅开启

本报讯 王晓梦 日前,第四届北京餐饮文化促销季“京郊美食之旅”在大兴绿源艺景度假村正式启动。此次京郊美食行活动,为消费者带来了多条特色京郊路线,发布《京郊美食指南》,并邀请美食达人走进京郊,亲身体验京郊美食之旅。

此次活动由北京市餐饮行业协会主办,旨在弘扬京郊美食文化与地域特色,宣传京郊优美的风景,推广优秀的京郊餐饮企业,

提升京郊餐饮消费,为实现城乡协调发展做出贡献。

本次活动涉及8个京郊区县,数十家餐饮企业参与,分为三条不同线路。线路一:大兴区的绿源艺景,这里是集餐饮、观光、垂钓等于一体的大型服务功能区,以农俗文化为主。线路二:门头沟的灵之秀山茶园,这里既有美味的茶美食,更有茶博物馆供大家参观学习。线路三:延庆柳沟豆腐宴。

第十届湘菜美食文化节在京举行

本报讯 王晓梦 为充分展示湘菜的魅力,展示湘菜人的精神风采,探讨湘菜走向世界的方法,日前,第十届湘菜美食文化节在京举行。

美食文化节设高峰论坛、湘品走天下、经典湘菜品鉴等专题活动,均收到不错的反响。在高峰论坛上,来自北京、上海、湖南知名湘菜企业的负责人与来自加拿大、西班牙、新

加坡等国家的湘菜企业家们纷纷发言,围绕“湘菜如何走向世界”这一重大课题进行了探讨。在“湘品走天下”活动中,展出了来自湖南知名食材企业、湘菜相关企业的名优湘品。在经典湘菜品鉴环节,徐大斌、任伟政等大师名厨各展所长,烹制经典湘菜,并就传统湘菜与创新湘菜的融合出品与参会嘉宾进行了交流。