

寻味北京

京城的新派北京菜

“

在这个追求创新的时代,每个行业都不甘落后。美食早就开始变着花样吸引人们的眼球。

京城的人们,仿佛更不愿意每天吃着相似的食物。为了迎合人们的口味,各种新派北京菜出现在了饭馆里。

”



新式土豆泥、铜锅清江鱼

人们都知道土豆泥的传统制法,新式土豆泥的制法是在传统的土豆泥中加入西式甜点。土豆泥配合冰激凌的甜腻,两者融合起来,吃到嘴里的口感冷热兼备,甜糯相交,很是美好。

铜锅清江鱼是切成长条状的,汤白白的,鱼肉吃起来很嫩,锅里还有莴笋和豆腐。锅里的东西很丰富,味道都不错。如果嫌鱼肉味道太淡,还可以蘸点类似于海鲜酱油的酱料来吃。

八爷烤鸭、花家白菜

北京烤鸭很出名,我们听的最多的是全聚德烤鸭,很多来北京旅游的人都要尝

一尝它。然而八爷烤鸭也别具特色,它的独创在于米花糖上放一片烤鸭肉,口味甜脆香,另外烤鸭卷饼除了放常规的黄瓜条、大葱等,还能放哈密瓜条、菠萝条、山楂条,可以尝试多种口味。对于喜欢尝鲜的食客,八爷烤鸭绝对是一个不错的选择。

白菜是再寻常不过的蔬菜了,人们好像一年四季都在吃它。白菜的吃法有直接炒、醋熘白菜、做成辣白菜等。花家白菜的创新处是在白菜里加入了酱汁,味道独特,改变了人们对白菜以往的看法。

霸王鸡、宫保虾

霸王鸡一听名字好大气,当菜端上来时,人们会醉心于它的创意。那红红的小番茄,实在诱惑人们的味蕾,盘子里的鸡块不多,鸡块下面放着凉粉,此外,盘子里

还有其他配菜,颜色各异,把整道菜装点得格外好看。吃鸡块时配着霸王鸡专属的酱料,麻辣味十足,吃得人酣畅淋漓。

相较于宫保虾,人们常听到的是宫保鸡丁,其作为川菜,吃起来却没有那么辣,反而甜甜的。宫保虾也是如此,虾肉很肥,整道菜甜蜜极了,非常适合爱吃甜食的女生。

秘制酥皮虾、金包咖喱鸡

虾一直都是各种美食的优选食材,那家小馆的秘制酥皮虾,从虾的选择上就是良心之选。个大且虾肉紧实,经过高温烹调后虾肉依旧弹性很好。虾被油爆后虾皮酥脆,爆虾的秘诀全在于这个秘制调料,做好的酥皮虾,口感非常好。

金包咖喱鸡的咖喱味非常浓郁,并且也不是特别辣,搭配着面包来吃不仅合适,还特别美味。喜欢咖喱风味的人不容错过。

梨汤、梨球酥皮虾

梨汤装在精致的“小金壶”里,倒出来的梨汤同样呈清澈的金黄色,和小金壶相得益彰。小抿一口梨汤,淡淡的梨子香味在唇齿间回味,这很适合在干燥的冬季来上一壶,润嗓清肺。

虾的做法很多,但能想起来搭配着梨来吃,着实少见。梨球酥皮虾是由两部分组成,一部分是用面粉包裹着的梨子,吃起来酥脆香甜,另一部分是大虾,炸得金黄,滑嫩酥香。

(综合)

食尚厨房

橙汁排骨

吃着有肉有脆骨的排骨很带劲儿,可是吃多了总会觉得太油腻。当把橙汁加入到排骨中,果汁的清香带走了排骨的油腻,排骨清新美味,非常下饭。



主料:排骨;
辅料:油、盐、橙子、白糖、生抽、芝麻、葱、姜、八角;

做法:1.排骨事先浸泡掉血水,锅烧水,将猪肋排放入,煮半个小时左右,将排骨煮熟;2.橙子榨汁;3.锅烧热,倒油,放入白糖煸炒至糖化开,成金黄色;4.倒入排骨,煸炒上色;5.倒入橙汁;6.加入葱、姜、八角;7.依次加入盐、生抽;8.将橙汁排骨炖至汤汁浓稠,加入少许白芝麻点缀,出锅装盘即可。

小贴士:排骨事先浸泡1小时以上,浸泡掉血水;为了保持橙汁的原味,只需用糖炒糖

色,稍加生抽上色即可;最好选择新鲜的橙子榨汁,如果不想费事,选择成品也行;白芝麻点缀,排骨看上去有卖相,也可以省略。

资讯

新侨诺富特饭店启动圣诞美食季

本报讯 王晓梦 为了迎接即将到来的圣诞节,新侨诺富特饭店将在近日启动圣诞美食季。

除了圣诞美食外,该饭店的平安夜晚宴售卖活动也已开始,春晓西餐厅及佳丽廊酒吧将推

出烤火鸡、圣诞火腿、新鲜三文鱼刺身、波士顿龙虾、顶级牛排等美味佳肴以及20余种不同口味的圣诞甜点及冰激凌等美食;名仕厅将有精彩纷呈的歌舞、魔术表演及瞬间点燃节日气氛的抽奖活动。

第三届中国葡萄酒大会在京举办

本报讯 王晓梦 近日,由葡英汇、中国国际贸易学会等联合主办的第三届中国葡萄酒大会暨葡萄酒行业年会在北京国家会议中心隆重举行。会议特别邀请了世界美食协会、世界烹饪联合会、香港葡萄酒商会、秦皇岛市政府等近百位业界人士到场。展会当天,有多达3500人的来宾出席。

据介绍,今年的中国葡萄酒大会的展厅面积达到7000平米,标准展位超过107个,豪华品牌展厅7个,大会汇集了中、法、德、意、澳、西、智利、格鲁吉

亚、摩尔多瓦等16个国家的多个产区的葡萄酒企业参与,共设置了高端酒庄资源展示、酒庄旅游、互联网+酒业未来发展方向、酒庄地产、酒庄配套服务等一系列产业链议题。在展会里共设置了12场高端酒品鉴会与多个跨界资源展位。

中国葡萄酒大会相关负责人表示,本次大会肩负着对于行业发展趋势、现状进行分析交流指导的社会责任,努力在众多业界专家与行业精英的跨界联动中,探寻中国酒文化的未来之路;和与会者共谋跨界资源的发展融合之利。