

寻味北京

京城胡同里的美食(一)

“

一提起北京,人们很容易就想到胡同。我们也常在电视上看到北京的胡同,很有历史的厚重感。当然,隐藏在胡同里的美食也值得人们探究。

”



麻辣串串香

隐藏于胡同深处的串串店,需要人们七寻八找之后才能见到,标志性的四合院有点像是回到小时候生活的大杂院一般,店里还有个可爱的迷你猪在门口迎宾。

店里主营各类串串,都是自家每天现串的,干净卫生。串串是先烫熟再放在料汤里,软硬度刚刚好,配上自制的红油,口感绝佳,越吃越上瘾。

还有烤猪蹄和烤鸡爪,猪蹄辣度适中,肉质软烂,油而不腻;烤鸡爪很有韧性,越嚼越香。自家制作的酸梅汤和米酒很好喝,都是放在玻璃瓶里,米酒甜甜的度数不高,酸梅汤很正宗,酸酸甜甜,让人喜爱。

最接地气的秘制羊排

若说南方人常吃海鲜、好甜口,北方人就是偏好肉食、喜欢酱香。尤其羊肉,又是所有肉类中最受欢迎的,这一点从街边上常看到的烤串店就能看得出来。和平小院就是这样一家隐于胡同里的饭店。

来到这里,必点的就是秘制羊排了。他家的羊排都是每天早上去专卖牛羊肉的店买的,稍微腌渍后,经过一小时的焖煮,再入油锅油炸,因此羊肉相当软嫩,但又不会过于松散,轻轻一夹,就可以将骨头取出。爱吃羊肉的都知道,羊肉就得肥瘦一起才香,而这羊排恰好肥瘦比例适中、分层均匀,即使平时怕吃肥肉的人也不会觉得腻口。这一点,除了食材本身质量好,也要归功于最后淋上的秘制酱汁,

酱香浓郁且非常刺激食欲,就算羊肉吃完了,光是就着酱汁也能多吃一碗米饭。

同样值得推荐的是焖炉烤羊腿,分黑胡椒、孜然两种口味。重约一斤左右的羊小腿,每天下午腌制六小时,再入焖炉花两个多小时,分三回合、循序渐进地烘烤,是道相当费工夫的硬菜。搭配羊肉的凉菜也颇具创意,像“深海墨翠”,是以小皮蛋搭配双色的鱼子,“仙贝木耳”,则是木耳拌北极贝,无论是配肉或下酒都很适合。

吃春饼,在旧时的北京往往是招呼贵宾的一种家常面食,因配菜讲究甚至成为宫廷的一种盛宴主角儿。饼讲究用烫面,不仅要薄,一分为二的揭开,夹上肘子、合菜等,再放点葱丝、甜面酱卷起来从一头吃到另一头,老话叫有头有尾,寓意合家欢乐。盖帽的合菜口感爽脆,肥瘦分明的肘子卷饼可以蘸汁,配上六必居的酱以及山东的甜葱,每一样都是老规矩,味道自然纯正。

老板介绍这里的老北京家常菜是胡同菜,像甜蜜口儿的京酱肉丝,丝丝分明,肉条弹牙;酸甜口儿的宫保鸡丁,葱都可以直接下饭;酥焖带鱼,骨头酥软;炸灌肠宽油软炸,外酥里嫩。店里的米粉肉和四喜丸子,遵循多道工序,不计成本,价格公道,吃春饼也不要错过这两道菜。如果想吃火锅,这里还有羊蝎子,也是秘方制作,肉比较厚,味道可口。

最讲究的胡同春饼宴

横街春饼有两层,地方还很大,木桌木椅很利落。胡同长大的老板和老板娘热情招呼,家常的瓷碗木筷透着干净,老板逢人介绍春饼的故事,显得格外亲切。让吃饭有种在邻家大哥家里吃饭的感觉,不拘束。

食尚厨房

菠萝咕咾肉



菠萝咕咾肉是粤菜菜系中很有特色的菜式之一。它以猪肉为主要材料烹饪,以软、炸为主口味,属于糖醋味。色泽美观,红绿相间,口味甜酸,肥而不腻。

主料:猪里脊肉(400g)、菠萝(200g);

辅料:鸡蛋、淀粉、盐、胡椒粉、鸡精、番茄酱、白醋、白糖、绍兴酒、青椒、红椒;

做法:1.猪里脊洗净,从中间剖开;2.刀与桌面呈45度角,斜着切肉,然后反过来,刀与桌子垂直,切网格状,不要将肉切

开;3.将切过花刀的肉切成方块,放入碗中,加盐、胡椒粉、鸡精、绍兴酒,搅拌均匀,腌半小时;4.打入一个鸡蛋,搅拌均匀,使肉裹上蛋液;5.把肉块上面均匀裹上淀粉;6.油锅烧至七成热,放入猪肉块,炸至金黄色,捞出控干油;7.青红椒切成菱形块,菠萝切块;8.在碗中倒入两大匙番茄酱,三大匙白砂糖,两勺白醋,两勺绍兴酒,盐少许,清水少许,调成酱汁;9.将酱汁倒入锅内,熬至黏稠;10.倒入炸好的肉块,青红椒和菠萝块,均匀裹上酱汁即可出锅。

资讯

凯宾斯基饭店加入“国际意大利美食日”

本报讯 王晓梦 北京凯宾斯基饭店罗马餐厅为庆祝加入2016年“国际意大利美食日”,将于1月17日至23日推出庆祝菜品“米兰煎小牛排”。同时,餐厅的侍酒师也将挑选几款意

大利美酒,供客人体验意大利美食与美酒的完美搭配。

据悉,“米兰煎小牛排”是一道意大利传统名菜,它用面包粉包裹乳饲小牛排肉以黄油煎制。这道经典菜品被定为2016

年1月17日庆祝第9个“国际意大利美食日”的官方菜品。这一天,在全球数千家意大利餐厅里,主厨们都将依照最传统的配方,为热爱意大利美食的人们献上美味的“米兰煎小牛排”。

雀巢“奇巧”巧克力重回中国市场

本报讯 王晓梦 日前,雀巢携手徐福记宣布,旗下“奇巧”品牌巧克力重新进入中国市场,已在沃尔玛平台销售。雀巢希望借助新年假期,并依托徐福记的营销网络获得更多年轻消费者的认可。

据介绍,雀巢“奇巧”巧克力诞生于1935年的英国,是醇

正香浓的巧克力和香脆夹心的完美组合。本次推出的巧克力口味更针对中国消费者的口味习性与特殊偏好,共推出牛奶巧克力、牛奶巧克力榛子味、牛奶巧克力巴旦木味、牛奶巧克力提拉米苏味以及黑巧克力5种口味。

徐福记品牌长乔瑞琳

表示,此次“奇巧”巧克力品牌进入中国市场,是对雀巢中国糖果业务的良好补充。而徐福记拥有丰富的糖点行销经验和能力,自与雀巢成立合资伙伴关系以来,双方在糖果零食领域强强联手,优势互补,取得了共赢的局面。