

寻味北京

京城胡同里的美食(二)

“

京城胡同里的美食实在是太多了,而且都非常好吃。对于吃货来说,坐在京城的胡同里吃上一顿饭,不仅在味觉上得到了满足,精神上也得到了慰藉。

”

暖心暖胃的面

胡同里的美食不胜枚举,各种各样,有小炒类、火锅类、烤串类,当然也有面食类。因为居住在北京的人来自四面八方,所以,我们可以在北京尝遍各地美食。对于北方人来说,面食绝对是他们的主食。

有一家面馆隐藏在胡同中,深受人们喜爱,许多人都是慕名而来。这家馆子面种类很多,有辣豆豉鸡蛋面、回锅肉拌面、新西兰虾仁拌面、炸酱面、辣爆牛肉面、全素菜拌面、尖椒肉丝面等等。面条很劲道,不像平常吃的那种面一煮就烂,并且面闻着很香,搭配着各种配料、配菜,真心不错。此外,对于饭量大的人,一碗面吃完之后,还可以免费续面。这家店的特色是在

面端上来之前,免费赠送一碗酸辣汤。人们喝过之后,身上的寒意瞬间去了大半。

特色牛肚包

但丁家隐于胡同深处,环境静谧,让来的客人有家的感觉。它家的桌灯小小的,散发出柔和的光,闲坐在这里,吃着美食,心里有说不出的感觉。

主要推荐这里的佛罗伦萨牛肚包,看上去很像汉堡,是将牛肚夹在面包里,极富层次感。面包烤得非常好,酥软松脆,跟我们常吃的汉堡胚完全不一样。另外,牛肚处理得很干净,不膻不腻,一口咬下去全是满足感。这道菜还配有两种酱,分别是青酱和麻酱,蘸着吃也别有一番滋味。半生小牛肉也颇受欢迎,腌制过的牛肉依旧鲜嫩,没有腥味,肉嚼起来很有韧

性,牛肉下面垫有洋葱丝,可充分解牛肉的腻味,清爽可口。

牛油果鸡肉卷通过烘烤制得,又脆又香,闻着香味就直流水,牛油果和鸡肉也是绝配,让食客不禁感叹世上还有这样的美味。当然,光吃大菜不免有些口渴,来一杯长岛冰茶或者玫瑰柠檬饮,再无他求。

北京风味官府菜

藏在胡同深处的京味儿餐馆皇家瓷窖小院,一砖一瓦都见证了时光的流转。然而,虽然用了“皇家”的名头,但小院却沿着闲适温馨的路线:荷花缸、藤条椅、炭火茶炉、围棋和京剧脸谱,脚边还有小花猫走来走去。

这里主打北京风味官府菜,以酱香味为主,有老北京炉肉、炒豆腐脑和秘汁酱

焖黄鱼。老北京炉肉,又称“烤方”、“挂炉肉”,是京城传统美味,与北京烤鸭系出同门,用精选五花肉挂炉烤制,味美鲜嫩,鲜香夺人。炒豆腐脑本为鲁菜,此处改为滑炒嫩豆腐,据说这曾是慈禧太后最喜爱的一道宫廷小炒。高汤作芡汁,辅以豌豆、火腿丁,色泽俊雅,清淡微甜,绵软柔嫩,入口即化。秘汁酱焖黄鱼酱香浓郁,肉质紧实,让人爱不释口。

大冬天里,最具挑战的菜品要数老北京冻海棠了。海棠果必须是深紫色的大个儿八棱海棠,冻成硬邦邦的冰疙瘩,表面上结着一层淡淡的白霜。吃也是有讲究的,要像化冻柿子一样,用凉水浇一下,然后整个果子放在嘴里咬住,将把儿拽出,留在嘴里的就是冰凉凉,甜丝丝的果肉了。

(整理)

食尚厨房

香菇酿



香菇酿是一道非常鲜美的肉食美味,老少皆宜,口味鲜美。香菇在民间素有“山珍”、“植物皇后”的美誉。加入了四色蔬菜的肉馅用蒸的做法,更是鲜上加鲜,健康又营养,蔬菜和肉里的营养物质得到最大的保留,是一道光看就流口水的菜。

主料:肉馅、胡萝卜、木耳、荸荠、韭菜、泡发的香菇;

辅料:盐、白糖、料酒、姜粉、鸡精、胡椒粉、香油、水淀粉;

做法:1.准备食材;2.胡萝卜、木耳、荸荠、韭菜分别切碎备用;3.肉馅中加盐、白糖、料酒、鸡精、胡椒粉、姜粉、香油和所有蔬菜碎末;4.顺着一个方向搅打上述肉馅,成为四喜肉馅;5.舀一勺肉馅团成团,放在洗净去蒂的香菇上面按紧;6.依次全部做完,蒸锅上汽后放入香菇酿蒸制;7.蒸制10分钟后关火;8.炒锅加适量的泡香菇水和蒸的香菇酿汤汁;9.煮开后加少许盐和鸡精,淋入水淀粉;10.勾的薄芡变透明时关火;11.把芡汁淋入香菇酿上面;12.再点缀上一些红椒丝和烫熟的小油菜即可。

小贴士:香菇用温水提前泡发洗净。洗净香菇后第二遍的水用来煮开勾芡。香菇酿蒸制的时间不要过长,以免肉馅蒸老影响口感。

资讯

挪威三文鱼开冰美食节在京开幕

本报讯 王晓梦 为迎接2016新春佳节,位于北京西三环中路的中央电视台空中观景旋转餐厅举办的“挪威三文鱼开冰美食节”在近日正式开幕。

据悉,美食节期间,食客可以品

尝到大厨现场制作的从挪威空运来的新鲜三文鱼等多种美食。美食节将持续至1月24日,喜欢海鲜的人们可以利用自己的闲暇时间前去细细品尝。

第三届扬州美食节在京举办

本报讯 王晓梦 日前,北京瑞吉酒店再次联手扬州迎宾馆举办第三届扬州特色美食节,为食客带来美味的扬州美食。

淮扬菜是传统意义上中国四大菜系之一,素有“东南第一佳味”之美誉。朱自清也曾撰文评价淮扬菜“滋润、利落,决不腻嘴腻舌,不但味道鲜美,颜色也清丽悦目”。“千味有渊味,万变不离宗”,淮扬菜在继承和发扬

的过程中万变不离其宗,味是扬菜之魂。

据悉,扬州美食节将持续到1月26日,在此期间,人们能够细品清爽营养的大煮干丝、软嫩清醇的文思豆腐、醉意萦回的醉蟹、鲜嫩肥美的鲜笋春鲥鱼,还有选料严谨、制作精细的扬州炒饭和口感软酥、肥而不腻的扬州狮子头。此外,精致美味的扬州小点也不容错过。