

寻味北京

京城那些令人流连忘返的美味

“说到草原美食,人们首先想到的一定是羊肉。如今人们不用去草原,到处都能品尝到羊肉的美味。我们来看看京城里有哪些令人流连忘返的——”



秘制烤羊腿、烤羊排

羊腿和羊排经过排酸处理后,加入20余种秘制调料提前腌制,在烤箱中以120℃的温度烤制,香料随着热气渗入到羊肉里,外皮酥而肉质却保持水分,十分软嫩。同时,将苹果片、彩椒、洋葱、玉米、番薯等蔬菜水果也烤制入味,极大地丰富了烤肉的口感。

馕坑烤羊

直接选择“横”的——馕坑烤肉。羊肉选用来自南山5~6个月的雏羊,肉质鲜嫩没有太多膻味,采用最古老的馕坑

方式进行烤制,这样烤制出来的羊肉不仅不肥腻,还保留汁水,非常香。不仅如此,同样出自馕坑的烤羊排,一根根地码放在盘子中,随着羊排散发出来的肉香,拿起一根在手中直接大口咬下去,配着特制的酱料在嘴里越嚼越香,绝对可以让人大快朵颐。

枣木烤全羊

重在18公斤左右的羯羊。烤全羊时,用带有果木香气的枣木炭慢慢炙烤,不能有明火烧灼。烤全羊外皮酥脆,绝对不亚于烤鸭脖子的皮,在烤全羊的皮下面是肉质细嫩,没有膻气的鲜嫩羊肉,没有经过重调味的羊肉,透着自然的香

气。烤全羊的羊排和羊骨头与羊皮和羊肉三分天下,骨头肉的香不用特意去蘸调料,有烤肉的香气。葱头丝、蒜片、辣椒盐,没有秘制,都是信手拈来的食材,也就是这种简单,才能吃出原汁原味。

爆炒羊头

最有特色的菜之一,盘子里整只羊头骨。看上去有点毛毛的,但不得不说味道确实很赞,火候适中。这里的羊头绝不是装饰,而是上桌前现剔干净的,仔细看里面还带有部分羊脑,羊眼眶,当然羊眼也在这盘子里,胆大的可以找出来尝试一下,据说只有草原上最尊贵的客人才能吃到羊眼。

现烤小羊、花样串儿

现烤小羊一般是生长在5~8个月左右的小羊,现宰,现烤,用多种工艺特殊的烧烤设施及用二层火烘烤而成,整个加工过程要60分钟,肉嫩喷香。

小羊肉串和小羊肉筋串是将肉和肉筋切成菱形小块后,把羊肉、辣椒段、香菇、羊尾油串在小铁签子上进行碳烤。边烤边放调料,然后把羊肉串翻个个儿,烤熟了就可以食用。几种食材混搭,吃起来多重口感,彼此借味,别有一番风味。

(整理)

食尚厨房

黄椒酸汤鱼片

鱼营养丰富,吃法很多,而黄椒酸汤鱼片既能吃到鲜嫩的鱼肉,又能喝到酸辣的汤汁,真令人心情舒畅。



主料:草鱼片500g,绿豆芽150g,黄瓜一根;

辅料:葱、姜、蒜末适量,香菜一小把,料酒15ml,盐1小勺,白胡椒粉适量,淀粉2勺,黄椒酱1.5汤匙,白醋适量,盐和鸡精各适量;

做法:1.将新鲜草鱼取一侧的肉切成鱼片,加料酒、盐、白胡椒粉、淀粉腌制20分钟;2.蔬菜洗净,黄瓜切条状;3.黄瓜和绿豆芽入开水焯烫后捞出,铺在容器底部;4.腌制好的鱼片入开水中,烫熟立刻捞出,烫好的鱼片放在蔬菜上;5.

锅内放油,放葱、姜、蒜末炒香,然后放入黄椒酱炒一下;6.加入一大碗清水,大火煮开,加入盐和鸡精调味,尝一下味道,可以添入适量白醋增加酸味;7.将煮好的酸辣汤倒到容器中,撒上香菜即可食用。

小贴士:建议购买的草鱼可以一顿吃完。配菜可以根据自己的喜好选择,如黄瓜和绿豆芽等。因为黄椒酱本身有酸味,但是辣味偏重,如果觉得酸味不足,可用白醋来弥补。

资讯



「希尔顿寻鲜之旅」在京推出

本报讯 王晓梦 凌应敏 北京希尔顿酒店将推出2016年年度餐饮项目“希尔顿寻鲜之旅”,该项目将在2016年逐月推出,选取应季特色食材或调味原料作为月度主题。

据了解,希尔顿全球北京区的餐饮团队以中国北方应季特色食材为基础,安排了此次年度餐饮项目“希尔顿寻鲜之旅”全年十二个月的月度主题。如一月的“寻鲜之旅”中,北京康莱德酒店廿九阁西餐厅打造“姜”味十足的暖冬菜单,借其辛辣之味和温热疏寒的功效驱散冬日严寒。如嫩姜腌三文鱼,烤龙虾配鲜姜沙拉,慢炖细熬牛肉及姜汁冰淇淋等;二月,陆羽中餐厅将推出双椒蒸江团,采用独特经典的粤式料理手法,将辣椒作为食材与本季时令菜品配搭,暖胃又美容,在寒冬时节带来一丝暖意。

希尔顿全球北京区的餐饮团队会继续跟随季节的脚步,探寻地方风味的奥妙,奉献风格多样的主题菜式。