

寻味北京

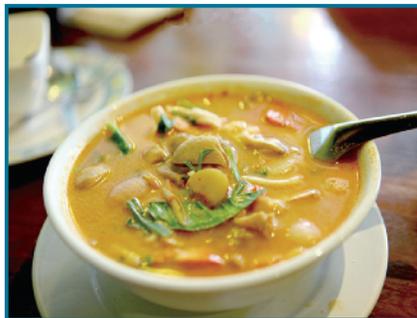
京城之

泰风情 泰美味

“

泰国美食,以酸、辣、咸、甜、苦五味的平衡为其特点,讲究酸、辣、咸、甜、苦五味的互相平衡,通常以咸、酸、辣为主,带着一点甜,而苦味少之。如今国内的泰国餐厅可谓司空见惯,我们也可随时享大快朵颐之快感,下面让我们来看看京城内让人印象深刻的泰式餐厅——

咖喱聚居地的湄南河泰厨 餐厅大量运用了木制家具与装饰,墙上随处可见的象神图案,让人恍惚时空交错,感觉真的徜徉在湄南河边。首先开胃菜有生虾沙拉、柚子沙拉、鸡肉沙拉等,特色是各色咖喱,如黄咖喱中的主角鸡肉十分嫩滑,裹着浓香的咖喱汁看起来很是诱人,配备的大块土豆和胡萝卜入味绵软,很是美



味;绿咖喱由于加入了芫茜和青柠皮等材料,呈现出青绿的颜色,比黄咖喱稍辣一些,但味道同样鲜美;红咖喱里加入了红咖喱酱,所以味道更辣一些,美味同样让人难以停下。让人眼前一亮的当属面包蟹了,比姑娘手掌稍大的面包蟹,徜徉在咖喱的海洋里,光是看,就馋得直流口水。把面包蟹分下的大块的蟹黄,与咖喱皇的汤汁一起拌着米饭入嘴,落肚的那一刻幸福的无法言语。各种咖喱大聚会,米饭拌着汤汁相信不饿的你也能吃下几碗。还有芭堤雅风情鸡、菠萝酸甜鱼柳、桑巴酱炒四季豆等多种美味值得品尝。

精致泰式料理的泰廷 餐厅内装修透露着些许泰国皇家奢华的格调,风格优美华丽,餐具精美有质感,非常适合宴请

类的场合。香料风的精致泰式料理,特色菜有黄咖喱蟹、芒果糯米饭、冬阴功汤、泰式烤串肉串等,咖喱蟹做的很入味,椰浆浓郁的口感很适合配米饭;冬阴功汤,偏浓郁重口型,香料放的十足,适合重口味爱好者。

酸酸甜甜的青柠泰餐厅 店面敞亮装修风格,环境很安静。经营正宗泰国菜。“青柠”是泰国及东南亚菜系重要的调味品,所以几乎每道菜上桌前都会放一些青柠汁,算是餐厅的特色。特色菜有绿咖喱鸡、绿咖喱蔬菜、椰奶鸡汤、冬阴功汤以及甜品椰汁西米露等。冬阴功汤酸辣鲜香,鲜红诱人,里面有很多弹牙虾球,他家的冬阴功汤在酸度上有所降低,更适宜大众的口味;泰式炒干面非常惊艳,入味有

弹性,花生碎,辣椒粉,白糖和柠檬自由组合。

安静的兰 Lan-Ting 创意泰食 餐厅内环境优雅、舒适,可以让烦躁的心得到些许安慰。特色菜有烤猪颈肉、芥末炒虾球、芒果蟹肉沙拉、咖喱牛腩煲、虾酱炒空心菜、冬阴功汤等。烤猪颈肉,烤猪颈肉特别爽口、嫩,肥肉部分也不觉得肥腻,连肥带瘦整片在口中嚼,真的有满嘴流油之感,尤其沾上酱汁,味道使人魂牵梦绕;咖喱牛腩煲,咖喱做的很到位,奶味浓郁的口感,肉质也比较嫩,但是较为其他店铺不同,泰国的咖喱奶味偏多,他家并没有浓郁的奶味,而是一种独有的味道,搭配上米饭,咖喱香气令人回味。

(整理)

时尚厨房

资讯

话梅排骨



话梅能加速排骨的入味和肉质的酥软,排骨散发话梅清香,微甜带酸,好吃不腻,具有健脾开胃、解腻助食的功效。

主料:

猪小排 400克,话梅 6颗;

辅料:

食盐、料酒各 1/2 茶匙,冰糖 1 小把,姜 1 块,大葱 1 段,植物油适量;

做法:

1. 将话梅用开水泡十分钟;
2. 排骨冷水下锅,加入两片姜,一起焯水后捞出备用;
3. 锅中放少许植物油,放入冰糖小火慢慢翻炒之冰糖完全融化,且变为棕色后加入焯过水的排骨一起翻炒排骨完全上色后,逐步加入姜片、大葱和适量料酒一起翻炒;
4. 将话梅连同泡过的水一起倒入排骨中,大火煮开后加盖,转小火,焖煮二十分钟;
5. 揭开盖,加入盐等调味料,用大火收汁近干即可。

“品味匈牙利”美食节在京举行

本报讯 凌应敏 近日,由北京民族饭店携手匈牙利驻华使馆、匈牙利文化中心,共同举办“品味匈牙利”第二届匈牙利美食节。

据了解,此次美食节特别聘请到匈牙利本土大厨,美食节为期一个月,每周五的主题日活动可以使游客从美食、美酒、文化的主题活动中全方位感受匈牙利,如复活节、愚人节、音乐节、红酒节以及匈牙利民族风情的特色演出。丰富多样的主题,可以充分体验匈牙利的美食及文化生活。此外,匈牙利大厨和匈牙利文化中心的宋博士在每周六 13:00-15:00 的儿童主题活动时间教大家制作匈牙利特色甜品以及现场绘制复活节彩蛋、制作喷漆的儿童游戏环节。

“草莓之星”首次上线销售

本报讯 凌应敏 获得“北京草莓之星”称号的北京多个草莓品种近日首次联手电商,实现网上销售,市民当天下单,当天就能吃到新鲜获奖的北京自产草莓。

市农业局介绍,全市各区农业局共推荐了 50 余家草莓生产园区的 80 多个参赛草莓样品,经过专家评比,其中 22 家草莓园区生产的草莓获得北京草莓之星的称号,这些草莓还将首次在网上实现销售,其中既有市场上常见的红颜、章姬,又有近年来异军突起的桑坦、圣诞红、小白等“新秀”。其中,还有不少新奇特品种,如桃味、梨味等水果口味草莓。