

## 寻味北京

## 北京好吃的中式下午茶甜点

忙忙碌碌的生活,千头万绪的工作,琐碎繁杂的事务,都难免会让我们偶感身心疲惫,放慢脚步,享受悠闲渐成了很多上班族的奢侈品和追崇品。悠闲其实很简单,从一杯下午茶就可以开始,用心享受惬意的时光,美好往往都在我们的热爱里。提到下午茶,可能很多人想到的都是卡布奇诺、马卡龙、提拉米苏、英式红茶等,然而采用各种食材,配以精致厨艺的中式点心也很适合慵懒的午后时光。

中式甜点用独特的婉约之美融合了东方料理的欲说还休,它的魅力点不亚于色彩缤纷的马卡龙或是味道甜美的提拉米苏,这些色色入饕的滋味,在唇齿留香间把时间和味道融合得恰到好处,下面让我们看看京城内那些美味的中式下午茶甜点——

**酥** 顾名思义,给人酥酥软软的口感,如开口酥、蛋花酥、菊花酥、绿茶酥、荷花酥、凤梨酥等很多酥酥的甜点。绿茶具有醒脑提神、缓解疲劳、解乏的功效,绿茶酥是将超细茶粉溶入面粉、白糖、精炼油等原料中加工而成,不仅口感酥松,而且不易上火;荷花酥是用油酥面制成,形似荷花,酥层清晰,食之酥松香甜,别有风味,无论是味蕾还是视觉都给人以美的享受。



**糕** 有很多种,如桂花糕、紫薯山药糕、豌豆黄、山楂糕、绿豆糕等。豌豆黄,是北京春夏季节一种应时佳品,色泽浅黄、细腻、纯净,入口即化,味道香甜,清凉爽口;桂花糕,距今已经有三百多年的历史,是以糯米粉、糖和蜜桂花为原料制作而成,清甜爽口、桂香浓郁;沙琪玛也叫做萨其马,是中国的特色糕点,以冰糖、奶油和白面为之,形状如糯米,用不灰木烘炉烤熟,遂成方块,甜腻可食。具有色泽米黄,口感酥松绵软,香甜可口,桂花蜂蜜香味浓郁的特色。



**饼** 种类丰富多样,有芫荽饼、鲜花饼、牛舌饼、老婆饼、老公饼等。牛舌饼因形如牛舌而得名,是一种常见的烤制类品种,松软可口,一般用来夹油条、油饼或牛肉,还可夹葱爆肉吃;芫荽即是香菜,晒干磨成粉,与糯米粉一起用木质模具压成芫荽饼,这是一极具味觉创意的传统糕点,有补筋脉、调食下气的功效,用它作为下午茶甜点绝对是不错的选择;老婆饼是用精面粉、糕粉、白砂糖、酥油、蜂蜜、麻仁、鸡蛋、食盐等制作而成,皮薄馅厚,馅心滋润软滑、味道甜而不腻,甘香可口,也是下午茶不错的选择。



**糖水** 种类多样,基本是把一些下水的材料加水 and 糖一起煮,可消暑去燥,既可作为中式饭后的甜品,也可作为夜宵的小品,为人们带来愉快的心情。如杏仁豆腐,是用杏仁与琼脂加工而成,入口滑腻,芳香;糖芋苗把芋头上新长出的嫩芋头仔蒸熟去皮,用桂花糖浆煮过再加入菱角粉和藕粉,剔透的暗红色,吃起来浓稠又爽滑,芋苗则是软糯香甜;酒酿小丸子,是由糯米经过发酵而制成的一种风味食品,有助消化及增进食欲的功能。(整理)

## 食尚厨房

## 法式羊排



这是一道喜爱羊排的朋友不可错过的美味,法式小羊排经过嫩煎保持了最佳的肉质,鲜嫩多汁,加上微微酸甜的芥末酱,以及有多种香料混合炒到鲜香的面包屑,不仅让羊排的强烈口感得到很好的平衡,而且使羊排表面多了一层松脆可口的外衣,十分美味。

**主料:**羊排;

**辅料:**面包屑、薄荷、欧芹、迷迭香、黄油、橄榄油、盐、胡椒粉、黄芥末酱;

**做法:**1.欧芹、薄荷叶切成细末备用;2.在热锅里中火融化黄油,放入面包屑小火翻炒至微黄关火;3.加入切碎的薄荷叶和荷兰芹碎,加入盐和胡椒调

味;4.在羊排表面均匀地撒些盐和胡椒;5.在热煎锅里倒入少许橄榄油,当油温达到八成热时放入羊排和迷迭香,煎至两面呈金黄色约3分钟左右;6.煎好的羊排表面抹上黄芥末酱,然后裹上炒过的香草面包屑;7.羊排放入铺好锡纸的烤盘中,入预热至180℃的烤箱烘烤10分钟即可。

## 资讯

怀柔电影嘉年华  
本周末迎游客

**本报讯 凌应敏** 第六届北京国际电影节即将开幕,电影节开闭幕式的举办地怀柔将于4月9日至5月8日举办历时一个月的电影嘉年华。

据了解,今年的电影嘉年华将在怀柔雁栖湖和怀柔影视城两个区域举办。其中雁栖湖分会场安排了动漫音乐

演出、动漫歌手演唱会、水幕激光秀、特色美食长廊、动漫电影展映和动漫衍生品售卖等活动。为方便前来游玩的市民,雁栖湖和怀柔影视城两个分会场之间还将首次实现门票、班车等方面的互动,部分项目也将在两个场地间串场表演。

首家迪拜亚特兰蒂斯  
主题门店落户京城

**本报讯 凌应敏** 京城首家迪拜亚特兰蒂斯主题门店日前在凯撒旅游金地中心店落成。

据悉,在这家主题门店内,游客可直观了解迪拜的风土人情及当地特色体验项目,见证迪拜独特的奢华神秘之美。亚特兰蒂斯酒店是迪拜第一座名副其实的综合性娱乐度假

店,每个房间的设计都体现了海洋风情。

同时,凯撒旅游相关负责人表示,迪拜是非常受欢迎的旅游目的地,打造这样一间迪拜主题门店,是希望游客在亲身赴迪拜之前,能有一个身临其境感知迪拜特色风情的空间。