

寻味北京

京城，充满运动气息的主题餐厅

“ 随着生活水平的提高，人们的兴趣爱好也慢慢地丰富起来，或体育或乐器或书法或象棋等，其中不乏一些喜欢球运动的人们，简称“球迷”。是的，健康的运动也是使我们成长和享受生活的一部分。如果你是一名球迷，现在不用再为从餐厅吃完饭再着急忙慌地赶回到家中看场球赛，因赶路时间而错过一场自己期待已久的精彩比赛而感到失落、遗憾。下面让我们看看京城内那些值得一去的充满运动气息的主题餐厅—— ”

超级碗餐厅

餐厅环境是美式休闲的风格，轻松随意的环境让人特别舒服，很多球迷都会来这里边看比赛边用餐。

特色美食墨西哥玉米片是餐厅自制的，过油的时间和温度都有严格的控制，酥脆而不油腻，放置许久也不会变软；牛肉沙拉，选用上好的牛排肉制作，肉质软嫩，配的油醋汁开胃解腻，能均匀沾到每一片菜叶上；法棍海盐虾，采用美国西海岸的做法，吃的时候将柠檬汁挤在上面，连同薄荷叶一同入口，厚厚的牛油果酱将脆硬的法棍微微浸润，烤熟的虾肉弹嫩的

口感在口中迸发出香气，使人回味无穷；水牛城鸡翅也是值得一试的美味，酸辣的味道让人停不了口。炸过的鸡翅出锅后立刻沾上自制的buffalo酱，趁热将酱汁的味道吸收，不仅鸡翅入味，内部的鸡肉也是多汁诱人等等。不仅如此，到了晚上，这里会变成气氛的酒吧，多种不同种类的酒水供男士女士选择。

赛道火锅运动主题餐厅

整个餐厅里陈列着各式各样运动元素组成的装饰品，签名照、球衣、奖杯等遍布在餐厅的各个角落，菜品的名字也是运

动相关所命名的。充满了年轻元素，活力四射。

先说说非洲冰草，近段时间里营养又健康的冰草逐渐成为人民所追捧的食材之一，多用于西餐头盘沙拉的冰草在火锅店里面碰见实属难得，冰草配上店内秘制的酱汁，两者结合，清爽可口，别有一番滋味；手切花牛腱，牛腱子肉多用于在家炖煮牛肉时用，因为够韧，比较有嚼头儿，花牛腱经火锅涮煮，久煮不老，咬在嘴里越嚼越香；火力全开，很是应景的名字，看着就劲辣十足的麻辣牛肉红彤彤的一大片，让人食欲大开，直接在辣锅里煮沸也是视觉的一种享受，喜欢重口味的一定不能错过这让人过瘾的体验。

千禧园球迷餐厅

走进餐厅，映入眼帘的是华

丽的橱窗里陈列着与足球相关的纪念品，有体育剪报、签名球衣和护腕护膝等，餐厅内欧冠区的每间包房都以欧洲一个足球俱乐部命名，里面则是该俱乐部的简介、球衣纪念品和知名教练的图片，每个房间的陈设都有所不同，整个餐厅充满了运动气息。

介绍完环境，再说说美食，餐厅一层国足区，有一个360度环绕的巨大烤鱼炉，食客可以在用餐同时观看烤鱼烧制全过程。烤鱼有湄公鱼、鱼钩、草鱼、海鲈鱼、红花鱼、鲃鱼6种。将鱼剖开拍扁，腌制30分钟，再进炉烤8分钟左右，烤好的鱼可根据客人点的口味浇汁，外皮酥脆，内里鲜嫩，色香味俱全。除烤鱼外，餐厅还经营北京人最爱的羊蝎子火锅，采用泡、挑、烧、煨、焖等十几道工序，微麻微辣，不柴不腻，配上啤酒，很是享受。看球品美食两不误，是不是很有特色呢。（综合）



SINCE 1903

東來順

DONG LAI SHUN MUSLIM

“东来顺涮羊肉制作技艺”被收录《国家非物质文化遗产名录》

东来顺涮羊肉“八大特点”：选料精、刀工美、调料香、火锅旺、底汤鲜、糖蒜脆、配料细、辅料全

2014年，“东来顺”被认定为“中华老字号清真第一涮”

2014年，“东来顺涮羊肉、糖蒜、核桃酪”被推荐为北京老字号最具代表性产品

2014年，“东来顺”品牌入驻京东、天猫等电商平台旗舰店

2015年10月22日，北京市首块新版清真标识牌正式落户东来顺新东安总店

北京东来顺集团有限责任公司

北京市朝阳区西坝河南路4号特佳中心二层

TEL: 010-65280377 FAX: 010-84497709

资讯

第八届北京端午文化节成功举行

本报讯 凌应敏 第八届北京端午文化节暨北京市第三届“非遗大观园”端午游园会近日在延庆区举行。赛龙舟、包粽子、打火勺等传统民俗活动的陆续上演，使游客感受了浓浓的端午文化。

同时，来自北京大学、北京理工大学等20支首都高校的龙舟队，在妫河里劈波斩浪，为人们带来了一场酣畅淋漓的视觉盛宴。

不仅如此，今年的端午文化节在夜间还新增了“长城铁花”表演，与民俗游相结合，丰富了夜晚的活动。据延庆区文委相关负责人介绍，“长城铁花”是一项传承千年的古老民间绝技。打铁花时铁水温度高达1600℃至1700℃，表演者须凭借丰富的经验，纯熟的技法，来展现空中飞花、树花、泼花、流星铁花等千年绝技。

第28届北京大兴西瓜节 庞各庄现80公斤“瓜王”

本报讯 凌应敏 日前，由国家西甜瓜产业技术体系、大兴区人民政府主办的第28届北京大兴西瓜节“南航杯”全国西甜瓜擂台赛在大兴区庞各庄镇举办。庞各庄镇李家巷村瓜农李凤春以79.96公斤的大西瓜第10次夺走“瓜王”的头衔。

据了解，本届全国西甜瓜擂台赛设有大型西瓜重量瓜王组、中型西瓜综合组、小型西瓜综合组、甜瓜综合组、新品种奖、生产艺术奖、优秀奖7个西甜瓜评选奖项。大兴区相关负责人介绍，本届擂台赛把食品安全作为重要的参赛条件之一，要求所有参赛西瓜必须先经过食品安全检查，农药残留达到安全指标后再从西甜瓜外观、重量、含糖量等多项综合指标进行评比，突出了新品种、艺术造型等科技含量。