

寻味北京

京城 以计量单位为特色的美食

“

水果做火锅、做菜品,冰激凌做蛋糕,酒精做巧克力……越来越多的新兴吃法慢慢地走进我们的生活,大家由最初的新奇感转化成后来的常态感、大众化。当然,用数字记录生活和学习是我们最常遇到的问题,不足为奇,然而以单位为特色做成美食,难免使人有种喜出望外的新鲜感。那么,你知道的和吃过的这样特色美食有哪些呢?下面让小编带大家一起来看看京城内那些以计量单位为特色的美食——



一米长披萨

艾乐是一家用长度单位衡量餐品的既有特色又有趣味的餐厅,餐厅一角墙面布满郁郁葱葱的植物,炎炎夏日中给人一丝清凉,尽显年轻活力。餐厅吧台上方,挂着几副木牌,分“牛”系列和“怂”系列。牛系列中的牛一米,是指在长一米的木牌上放置小号杯装的啤酒,顾名思义,全部喝光一桌就是“牛”。“牛”系列还有半米款,相对的“怂”系列亦是如此,很是趣味。

披萨是艾乐的招牌之一,薄饼底,入口香脆,最大尺寸长有1米,1米长的披萨不只是一种口味,可以按照食客的需求,做成多种拼接口味,很是新鲜的吃法。除此之外,披萨还有麻小口味、棉花糖口味、呼市乐羊肉味等创新口味。麻小披萨真材实料,虾肉是后厨炒制剥好,一款长一米的披萨含100多个虾仁,入口香辣刺激;棉花糖披萨,布满夹心棉花糖和水果丁,色彩丰富,甜蜜满分,很是适合甜食爱好者及小朋友等。除了1米款,也有半米和S码小款,S码精巧盛在盘子中,让食客可以少吃多选,是个不错的体验。

除了披萨外,餐厅的另一特色猪肋排,



肋排肉被烤制得又嫩又烂,外面的黑胡椒酱汁微甜,肉入味很棒,配合一边的薯条和沙拉等入口,解腻又固化美味,回味无穷。此外,店内还推出特色下午茶小食甜点,供你选择。

一米长鸭肠

富女队长重庆火锅,店内的装潢尽显红色主题,包间的墙上镶满了毛主席纪念章,以及各国革命主义肖像,给人回到过去之感。服务员统一穿着绿军装,采用的是木桌木椅,喝酒的杯子也是定制的。老板来自重庆,所以牛油锅底格外讲究,据说师傅每隔两三天就会闭关炒料,一炒就是四个小时,原料全部来自四川,牛油很新鲜。番茄锅底每天现炒,汤浓味鲜,营养美味。所用小料是中央厨房自己配置的秘方,重庆制作后运送到北京,绿色健康,没有添加剂。

鸭肠是店里的特色,从重庆空运来的生抠鸭肠,放在象征吉祥如意的福缸里,一缸就是一整条,有1.5米长,据说很多人都很喜欢夹起来,涮的时候七上八下自然舒展开,口感倍儿脆;书记毛肚,既然是给领导准备的,当然选用的是黑色大片鲜毛肚,不是水发的,深受食客喜爱;手切牛腱心,雪花质

地,煮很久都很嫩;鸭血是店家自制的,百分百用鸭血血浆制作的鸭血,口感嫩滑不粘牙……店内还提供有各种熟食、饮品等。

4~5斤重汉堡

走进Share Sports运动餐吧,映入眼帘的是满满的酒柜,环境干净整洁。内设沙发上的靠垫都是带有足球俱乐部的图案,整个餐厅充满运动时尚的气息。

首先说说这里的特色美食——地狱汉堡,足足4~5斤重,一大盆精绞牛肉馅经过德式芥末酱、黑胡椒等调味料的腌制后不断进行摔打,煎成超大的肉饼,加上大番茄、鸡蛋、口蘑、洋葱、肥瘦相间的培根以及解腻的酸黄瓜,再添上些能给汉堡提味的墨西哥的辣椒,在店家规定的时间内吃完可享受单待遇;还有不得不说的烤鸭披萨,16寸的薄底披萨,上面的烤鸭是现烤现片的,肥瘦相间的鸭肉片配上黄瓜条和葱丝,秘制的烤鸭酱和浓浓的芝士,使人欲罢不能。既然是以量取胜,甜品自然也不例外,如超大号的怒放圣代,满满的水果、各种口味的冰淇淋,上面插满了各种口味的pocky,再搭配上奥利奥、马卡龙等颜色鲜艳,很是撩人味蕾。

(综合)

时尚厨房

香蒜蜜汁排骨



俗话说得好,吃肉不吃蒜,营养减一半。瘦肉中富含的维生素B,与大蒜同食更容易吸收。香蒜蜜汁排骨,外酥里嫩的排骨与蒜香浓郁的香蒜油相融合,点缀上口感酥脆的香蒜酥,不仅口味独特,而且香甜酥糯,吮指留香。

主料:排骨350克、大蒜5瓣;

辅料:生抽、地瓜粉、料酒各一勺,盐少许,五香粉、老抽1/2勺,鸡蛋半个,味霖1碗,食用油、白芝麻均适量,清水半碗。

做法:1.排骨洗净沥干水分,加入生抽、料酒、盐、五香粉和半个全蛋液抓匀后加入地瓜淀粉抓匀至粘稠,腌制30分钟;2.大蒜切成粗颗粒备用,味霖和清水一起放进小碗,搅拌均匀备用;3.起炒锅,热锅入凉油2大勺,小火下入大蒜粒炒至蒜粒颜色金黄、蒜香浓郁,连油一起盛出,这就是香蒜酥;4.另起炸锅,放适量食用油至五六成热时下入排骨,炸至熟透捞出,继续升高油温至微微冒烟,下入排骨复炸,迅速炸至金黄色捞出沥油;5.另起锅,锅中加入味霖和水,大火煮开熬至微微粘稠后放入炸过的排骨,大火翻炒,翻炒期间,加入少许老抽,翻炒至上色;6.汤汁即将收干时,下入香蒜酥(连油带蒜),翻炒均匀,即可。装盘后可再撒适量熟白芝麻点缀提味。

烹饪技巧:1.排骨炸两遍,第一遍中温炸,炸熟,第二遍高温炸,炸酥,还能逼出大部分油脂;2.没有味霖,可以用米酒或料酒加适量白糖代替,尝尝有微微的甜味即可。

资讯

北京海洋沙滩狂欢节开幕

本报讯 凌应敏 近日,第八届北京海洋沙滩狂欢节在朝阳公园开幕,8年前的北京奥运会沙滩排球比赛场地,再度成为市民消暑的好去处。

据悉,作为北京奥运会沙滩排球比赛的场地,朝阳公园内拥有用“奥运沙”铺设的20000平方米的沙滩,5000平方米的湖景泳池。北京奥运会后,这里开始举办海洋沙滩狂欢节,如今,海沙节已经成为京城夏日户外大型活动的品牌活动,深受市民喜爱。今年的海沙节将持续至8月31日。

第九届北京清真美食文化节启动

本报讯 凌应敏 7月6日,由市商务委主办,西城区政府、北京烹饪协会等承办的2016北京国际美食汇之第九届北京清真美食文化节在牛街启动,为京城消费者带来一场饕餮盛宴。

北京烹饪协会相关负责人表示,为了进一步扩大服务范围,更广泛地为消费者服务,除了在牛街街道设置的清真食品展卖以外,还在大兴区薛营、顺义区回民营开辟了两个分会场。据悉,此次美食节将持续至8月6日。