

寻味北京

京城的地方风味(二)

“中国地大物博,美食更是如此,虽被分成各种菜系,但每个菜系中又有当地的不同特色。前期小编给大家介绍了京城内一小部分具有特色的地方美食,爱好美食的你,有没有亲自去品尝呢?这期小编继续给大家介绍京城内那些具有特色的地方风味——

”

腾冲味

极地边城,是京城第一家腾冲菜餐厅,餐厅分为上下两层,店内整洁、清新,透着一股滇城的古朴和悠远。

首先说说招牌菜——坛子鸡,提到腾冲美食,相信很多人对坛子鸡并不陌生。菜品原料是店家从腾冲本地选材的纯天然散养走地鸡,烹饪前,在鸡的肚子内填满几位补药,整鸡下锅焖煮长达5个小时。补药的营养成分被食材充分吸收,营养价值极高,鸡肉软嫩,鸡汤也是醇香味十足,品尝过后,唇齿留香,据说一天仅供三坛哦;荞凉粉,是一道考验制作技巧的凉菜,这道菜的制作过程采用明朝古法,将云南产的高山荞麦,纯手工揉搓2个小时,期间换水3次,入口爽滑,搭配云南原产的辣椒腌制的调料,辣味混合着酸爽的口感,勾出荞凉粉丰满的荞麦鲜香,回味十足;茉莉花菌香牛肉粒,融合茉莉花的清雅淡香以及云南特产菌类的鲜香,将牛肉粒的鲜嫩高度还原,口感清新。不仅如此,餐厅内还有香茅草罗非鱼、雪山冰草、竹筒菌、牛扒烩

等多种特色美味,值得一试。

江南味

淮扬府的装饰风格是典型的中国风,木质的隔栏、屏风以及灯笼式的挂灯。有散座、包间、宴会厅,既可以就餐,也可以承办各种配餐宴会活动。

首先介绍一下淮扬府的招牌凉菜——江南八彩碟,是由8道凉菜组成的开胃菜,很是讲究。其中八彩碟中的扬州盐水鹅是淮扬菜的代表,鹅肉皮脂丰腴、色泽油亮、肉质松嫩鲜咸;老上海熏鱼以草鱼为原料,将糖熏和酒香的醇厚味道完美带出,色泽金黄,口感酥脆;镇江水晶肴,肉红皮白,光滑晶莹,卤透透明,蘸上料汁,味道鲜香入味,肥而不腻等。

说完招牌凉菜,再说说热菜,时令蟹粉狮子头,狮子头肉丸形态丰满,高汤的鲜味侵入肉丸之中,口感鲜香滑润,绵绵糯糯,鲜而不腻;清蒸太湖野生大白鱼,鱼肉洁白,肉质细嫩,汤汁浓度极高,味道鲜味;茭菇红烧肉,用五花肉制作,肉



弥漫着随意和热闹的气氛。

人气很高的走地鸡,据说咬下鸡肉的一瞬间能感受到鸡肉和外皮之间夹着一层薄薄的胶状凝冻,这是在其他家吃不到的绝活;鹅油煲带皮黑山羊腩,羊肉是从潮汕地区整只空运过来的黑山羊,这种黑山羊只吃带着露水的草,因为它的挑剔,造就了羊肉独特的味道,入菜没有一丝丝的膻味,肉质软烂,入口即化。

炸普宁豆腐也是这里的镇店名菜,豆腐食材也是空运来的,不同的是,豆腐是用普宁本地的水点制而成,当地水质特别的酸碱度,使得普宁豆腐拥有独特的口感。经炸之后,外观焦黄,里面丝滑紧致,再配上店家的秘制蘸料,让人欲罢不能。除此之外,还有猪油捞饭、潮汕春菜煲、潮州咸菜炒猪肚等具有潮汕特色的美食,供你选择。(综合)

块色泽红润油亮,软糯入味,不肥腻;主食黄桥烧饼,外皮色泽金黄,馅料是由萝卜丝和咸肉组合而成,咸香馅料搭配酥脆外皮,在口中形成多层次的口感,味道带着丝丝的甜和淡淡的咸,可口而不油腻。

特色菜还有松子卤香菇、招牌生煎包,以及饭后爽口的不二之选甜点醪糟汤圆等。

潮汕味

一家一饭堂,是一家非常正宗的潮汕菜,仿旧的木质桌椅、鹅黄色的灯光,随处可见的书本堆放在各式怀旧风情的家具摆件上,朴素却不失温暖,这个饭堂

食尚厨房

香橙烤鸭胸



主料:鸭胸1块,橙子1个;
辅料:柠檬1个,酱油2汤匙,白糖3汤匙,红腐乳1小方块,蚝油、海鲜酱、料酒、蒜茸各1汤匙,蜂蜜适量,盐、姜末、五香粉均少许;

做法:1.将整块鸭胸用肉凿或刀背拍松后,挤上柠檬汁,加入自制烤肉酱和盐腌制,然后用保鲜膜封好,放入冰箱冷藏12~24小时;2.烤箱温度调至200度,上下火预热,将腌好的鸭胸放在涂油的烤盘上,放入烤箱烤15分钟,中途翻面;3.烤鸭胸的同时,将橙子洗净切片备用;4.取出烤好的鸭胸肉,稍微冷却后切片,将香

橙片夹在鸭胸肉片之间,挤紧;5.涂抹一层蜜汁烤肉酱(也可以换成涂一层蜂蜜),再入烤箱,220度上下火烤5分钟(烤制时间可根据自己烤箱调整)即可。

烹饪技巧:1.橙子的皮里面含有丰富的精油,可以不去皮,橙皮必须用盐搓洗干净;2.红腐乳使肉质软化,也可以不放。

资讯

东来顺职工获北京市国资委“十佳宣讲员”称号

本报讯 崔岚 近日,陈立新代表东来顺集团参加了2016年度市国资委系统首都国企职工宣讲比赛,在71名选手的激烈争夺中力战群雄,荣获市国资委“十佳宣讲员”的称号。

演讲台上,陈立新结合多年来的生活阅历和感悟,从其自身工作45年

的切身经历和工作感受开始说起,讲解了东来顺的非物质文化遗产涮羊肉的加工技艺。他将自己的宝贵工作经验和切身感受与在座的聆听者们进行了分享。东来顺人将把陈立新的这种匠人精神永远传承下去,托起清真老字号东来顺的百年品牌。

“北京礼物”旅游商品大赛启动

本报讯 凌应敏 近日,2016“北京礼物”旅游商品大赛正式启动。本届大赛共设传统工艺类——古都新匠“源在北京”、特色食品类——世界美食“吃在北京”、创意生活类——时尚之城“炫在北京”、景区主题类——文化之旅“念在北京”四大竞赛主题。

据悉,本届大赛四大主题的金、银、铜奖将引入众筹预售环节,比赛

结果将根据专家组打分和众筹预售订单量加权产生。市旅游委将在年底举办大赛颁奖仪式,公布本届大赛的获奖名单。

此外,本届大赛还将首次用镜头以纪录片的形式记录获奖旅游商品的诞生,并首次引入VR全景视频体验,通过电视节目以全新的视角记录大赛的全过程。此次大赛报名时间将截至至本月30日。