

寻味北京

在京城品西北风味餐

“ 不管是一个国家、一个地方,当人们提及,首先想到的是她们独有标记,这标记也许是一种实物也许是一种气候。比如西北,当提到西北时,给人印象最为深刻的应该就是西北的风沙天气,这可能就是它独有的标记,展露于外,也是人们认识和了解它的一个起始点。当然,西北不仅如此,还是个美食天地,很多具有西北特色的美食现在遍布于全国各地,大到一线城市,小到地级区县,不知道你吃过的有哪些呢,今天小编带大家一起来看看京城内那些充满人气的特色西北风味餐——

中发源西北盛宴餐厅

餐厅环境清静素雅,商务风格,宽敞大气,二楼散客、三楼包间,适合商务宴请和朋友小聚。

特色菜之一青海风味凉皮,辣椒和热油结合发出的香气,加上温拌的手法,辣而不烈,每根凉皮都很入味,爽口鲜香,口感细腻,配的面筋富有弹性,很是美味;另一道极具西北青海特色的菜——清水牦牛蹄,牦牛蹄很大,蹄肉劲道好嚼,配的调料有辣和不辣两种可选;手抓羊排,羊排是用清水煮制,一点都不腥,羊排肥肉软嫩,是值得多吃几口的菜。说完荤菜,再说说素菜,菜名西北一绝,这是一道改良菜,是把几样蔬菜放在一起,炖制而成,口感极佳;荤素搭配的羊肉时蔬卷,鲜嫩的羊肉与蔬菜,裹上面皮,炸得脆脆的,外面裹上一层面包屑,有点像西餐的做法,口

感极佳;风味大盘鸡,份量足,鸡肉很多,口感软烂,辣度适中,土豆绵软吸满了汤汁,很是入味。

最后再说说主食,如枣烤馍片,有大枣夹心的烤馒头片,脆脆的,很酥,卖相也很好看,十分有特色。还有土豆擦擦、青稞饼等多种特色主食。店家除了主打清真的西北菜,还有一部分粤菜,少油健康,值得亲自一试。

麦家小馆

餐厅装饰充满了西北的民俗风格,两层格局,环境宽敞明亮,给人轻松愉悦之感。西北菜种类非常多,有烤串、海鲜、面、凉菜等。

首先说说具西安特色的肉夹馍和面食类,如刀削面,肉非常香,汤汁浓厚,面条劲道;油泼面,辣椒是现炸的,香而不



辣,面条爽口。肉夹馍,现烙的馍加上腊汁肉,很细腻的肉质,馍带有粮食特有的麦香,配上面汤吃,效果会更好。

店里的肉串是现串现烤的,串量大,种类多,干净卫生,肉质鲜嫩有嚼劲,且价格实惠;甜食蜂蜜酸奶,非常稠,上面浇一层蜂蜜和葡萄干,还有其他口味,不过只有蜂蜜的比较喜欢;凉拌松花蛋,剁椒很辣,入味解腻,就着肉吃也不用怕腻哦。

五花马西北菜

餐厅环境中规中矩,有很多西北元素,一层是散座,二层都是包间。以西北菜为其特色,菜品有烧烤、各类面、小炒、凉菜等。

首先说说特色菜三秦套餐,凉皮+肉夹馍+冰峰是比较流行的标配。相比凉皮,更好吃的应该是擀面皮,擀面皮非常



地道,面皮劲道,配上标准的岐山醋,使人仿佛置身到当地的餐馆,回味无穷。店家的肉夹馍,是用陕西关中传统的白吉馍做法,皮酥里嫩,口感酥脆,夹的腊汁肉卤肥瘦均匀不油腻,再加上具西北特色的冰峰,使人欲罢不能。

招牌的biangbiang面,面条很宽,拌面佐料有西红柿鸡蛋、豆芽、肉丁、蔬菜以及辣油,酱料十足,均匀搅拌后,很香;凉菜拍黄瓜炸花生米,里面还有酱牛肉和松花鹌鹑蛋,很是爽口。人气菜品还有青稞小牛肉、藏式酿酸奶、烤鱿鱼等。

(综合)

食尚厨房

腐乳花生炖猪蹄

腐乳花生炖猪蹄,三者的结合,使得腐乳中和了蹄子的肥腻,蹄子能吸收腐乳的香味,而花生的香糯能提升猪脚的柔滑。猪蹄不仅含有较多的蛋白质、脂肪和碳水化合物,还含有钙、铁、维生素A、维生素E等多种有益成分,据说这道菜不仅具有美容养颜功效还对骨骼健康有很大益处。



主料:猪蹄3只;
辅料:花生100克,红腐乳5块,冰糖、葱、姜、八角、料酒、生抽、老抽、腐乳汁、香菜、植物油均适量;
做法:1.分别将每只猪蹄剁8小块,花生洗净用清水浸泡,葱切段,姜切片备用;2.锅中加水烧开放入猪蹄焯烫后清洗干净;3.炒锅倒油爆香葱姜和大料,倒入猪蹄翻炒,然后淋入料酒、老抽、生抽,加入冰糖炒约5分钟后再加入捣碎的腐乳和腐乳

汁,翻炒至猪蹄上色;4.加入适量的清水烧开后转入烧锅,并将泡好的花生也放入锅中后加盖小火炖约1个半小时,重新转入炒锅开大火收汁;5.熄火的时候加入洗净的石香菜炒匀即可。

烹饪技巧:1.此菜因加入了腐乳可不放盐,觉得清淡的,也可根据自己口味的情况来定;2.香菜可以起到一个很好的提味作用,也可根据自身喜好可放可不放。

资讯

第七届西班牙美食节开幕

本报讯 凌应敏 近日,第七届西班牙美食节在中央电视塔空中观景旋转餐厅开幕,本次美食节将持续到8月7日。

据悉,中央电视塔在西班牙美食节期间,隆重推出运用各种鲜虾、鱿鱼、鸡肉、西班牙香肠,配上洋葱、蒜茸、番茄汁、藏红花等焖制而成的清香四溢堪称西班牙最具代表性的——西班牙国菜“藏红花海鲜烩饭”,以及巴斯克土豆饼、毕尔巴鄂章鱼沙拉、番茄冷汤、塞戈维亚烤乳猪、橡果火腿、巴伐利亚焦糖布丁、墨鱼汁海鲜烩饭、西班牙油条“吉拿”及品种丰

富的“塔帕”传统小吃等西班牙本土菜肴登陆中央电视塔旋转餐厅。让宾客在西班牙式的热情洋溢中感受美食所带来的至臻体验。

在本届美食节期间,中央电视塔旋转餐厅还特为晚餐客人精心准备了两款超值头盘菜品赠送:价值198元/位的哈利法克斯龙虾冷盘和价值198元/位的热情果煎北极海狼鱼,任选其一。另外,旋转餐厅除备有西班牙美食之外还免费提供了中式、法式、意式等100余种各国美食及各种果饮、德国黑啤、可乐、雪碧、酸奶、拉花咖啡等清凉饮品。

北京植物园首次展出白鹭草

本报讯 凌应敏 7月26日,被称为“植物界熊猫”的白鹭草首次在北京植物园热带展览温室亮相,新奇的造型引得众多游客驻足欣赏。

据植物园的技术人员介绍,白鹭草是兰科玉凤花属植物,因花朵

酷似展翅飞翔的白鹭而得名。它喜欢湿润的场所,依靠地下的球茎繁衍生息。由于一些大规模、破坏性的人为采挖,目前白鹭草在野外已濒临灭绝,因此呼吁游客在观赏时不要“动手”。预计一周内,游客都可以欣赏到白鹭草。