

◆◆寻味北京

与美食相伴 度浪漫七夕

■ 凌应敏



“点点飞星传情,片片纤云弄巧……纵然千山万里,寄我心中情语”。随着中国的传统情人节七夕将至,最近此类绵绵情话越发频繁地出

现在各种商场、礼品以及鲜花饰品店内,映入眼帘,也将这个节日氛围渲染的更浓。表达爱意,不单是鲜花、巧克力,精心安排好营养丰富而又色

彩鲜艳的一餐,不仅是生活,是美食,也是爱。这个七夕,让我们用最直接的方式去向自己心仪的那个她(他)表达自己的情谊。

望湘园

是一家比较传统的湘菜馆,餐厅内的相片墙布置的比較惬意,环境宽敞舒服,有两人散座也有大圆桌。餐桌上配备的电子点餐器,点餐+下单一气呵成,既方便又时尚,是夫妻、情侣约会以及家人小聚的好去处。

首先介绍特色菜双椒鱼头,咸香鲜辣,有红辣椒和青辣椒两种,对半铺在鱼头上,颜色鲜明,鱼肉洁白,入口滑嫩鲜辣,汤汁浓郁鲜香,配的鱼面,劲道有弹性,蘸上鱼汤,很是美味,适合口味偏重的朋友;蟹黄豆腐,口味咸香,豆腐滑嫩,蟹黄勾芡,汤汁粘稠,清淡好吃,且不腻;Xo酱炒粉丝,微辣,咸淡合适,里面有虾肉,炒也很入味;凉菜泰式青柠小木耳,杭椒圈和柠檬片的搭配使得这道菜卖相十足,口感更佳,木耳个头大小均匀,口感爽脆解腻,微辣,是佐酒佳品;主食葱花饼,葱花均匀地分布在饼的表层,趁热吃,口感极佳,外酥里软;甜品酒酿圆子,香香甜甜,散发着桂花香,是餐后佳品。店家还推出新

品,可供进店选择。

小井儿家串串香

餐厅装潢分为两部分,一半是各式海报和黑唱片打造的音乐主题,另一边是街头风,满墙的喷绘,餐桌是课桌样式的,店里播放着民谣音乐,适合情侣约会和老友相聚。

首先说说钵钵鸡,是店里新推出的冷锅产品,用大盆盛上桌,盆内油花透底,上面飘满了芝麻,很是诱人,有黄喉、土豆、藕片、木耳、鸡肉、鸡胗、鸡爪等30余串在成都当地的冷锅串品类,串串口感弹牙,就着店内师傅秘方熬制的酸梅汤,可以说是降火利器。

冒菜系列是这里的又一大特色,从熬辣油到调味道,经过特殊的调配,原汤原料,不失辣香,比较适合北京人的口味;纠结毛肚,据说这是老板娘的私家珍藏,冒菜在这里变得脆爽,搭配着啤酒一起吃,是夏日聚会的一个不错选择;主食芽菜肉沫蛋炒饭同样是明星产品,猪油肉碎伴着芽菜,满口留香,裹腹佳品;甜品红糖糍

粑炸得恰到好处,粉和红糖很足,外酥里嫩,不粘牙,红糖甜而不腻。不仅如此,店里所有的串,不论荤素,都是当天现串的,价格实惠。

味来餐厅

店名充满意境,味觉上得到了触碰和满足,是不是也会情不自禁地想到和眼前一起共食的人未来故事,引人深思,二楼用餐,有大厅和包间。以家常菜为主,如果你不想做饭又想有家的感觉,这里是个不错的选择。

特色菜三杯鸡,配有姜蒜葱辣椒九层塔等调料,鸡肉很入味,酱汁浓稠;甜品蓝莓山药,冰的山药泥和蓝莓酱一起吃味道有点像冰淇淋,既美味又营养;火焰虾,外形真的很像火焰,用锡纸包裹,打开锡纸,香味十足,味道更佳;面包诱惑,面包柔软香甜,面包砖上面的冰淇淋球像一双眼睛看着你说快来吃我啊,丝丝凉凉,很是清爽。除此之外,鲈鱼、烤虾、扣肉、话梅小排等都是不错的选择。有网友评价说到北京都要来此吃一次,身在北京的你,快快行动起来吧。

◆◆资 讯

国内外知名餐饮 入驻世贸天阶

本报讯 凌应敏 面对着商业环境的变化,电商的冲击,消费者购物行为的改变,世贸天阶今年开始了改革,计划从品牌架构、硬件设施、客户服务、购物体验上进行全面的升级改造。

据悉,为了满足消费者对于一站式体验消费的需求,此次在新的招商规划中世贸天阶强化了餐饮业态品牌占比,其中不乏首次进入中国的国际时尚品牌,如近期开业的MAX BRENNER 巧克力主题餐厅,以及即将在本月底开业的巴黎贝甜中国首家高端综合体验店。

特别是地下一层,计划耗时5个月进行全面改造,引入更多的人气餐饮,目前B1签约商户中仅餐饮品牌就已近30家,像韩国人气餐饮詹姆士芝士排骨和PAPAVALLEY PIZZA、日本的“东京食尚 In TOKYO”都是首次进入北京,In TOKYO集东京特色日式料理和潮流休闲体验于一体,所有供应菜品全部现场手工制作。此外,西贝、窑啊窑、知岳印巷、喜家德水饺等国内知名餐饮品牌也已入驻世贸天阶,并计划在今年10月正式对外营业。

◆◆食尚厨房



豉香腐竹鱼煲

主料:鱼中段400克,腐竹50克;

辅料:干香菇5朵,青、红椒各一个,豆豉适量,蒜2瓣,姜1小块,香葱3根,香菜少许;

做法:1.腐竹、香菇分别提前用冷水和水泡软备用;2.鱼切块洗净加盐、料酒腌10分钟;3.用厨房纸吸干水分,裹上一层干淀粉;4.锅中加一些油,放入鱼块半煎炸至两面金黄后沥一下油;5.分别将泡

好的香菇切片,青、红椒切片,豆豉洗净,姜、蒜切片,葱、香菜切段备用;6.把泡好的腐竹切段后放入油锅中半煎炸至金黄捞出待用;7.油锅中先入姜片、蒜片、葱白和豆豉炒出香味,再入香菇炒一会儿后倒

入青、红椒炒匀;8.倒入腐竹和鱼块炒匀;9.小碗中加蚝油、老抽、白糖、鸡精、淀粉均适量并加清水调匀芡汁;10.把芡汁倒入锅中炒匀,最后转入煲仔中,加盖煲5分钟,洒上香葱和香菜即可。