

京城,那些异域特色的烤味

随着人们对生活新元素的追求,烤串、烤肉+啤酒作为大众新宠,无疑已成为夏季独有的标签之一。现在市场上各种本土地方特色烤味可谓司空见惯,同时一些具有异域面孔的烤味也陆续出现,走进我们的视野,这难免让人有种吃着自家的烤味,想着别家烤味。下面让小编带大家一起来看看京城内那些具有异域特色的烤味——



牛角铁桶烤肉

是家新派创意烤肉餐厅,共有二层,一进门,映入眼帘的烤桌、座椅都是铁桶的样子,很有意思,墙面涂鸦的牛角主题,很有特色,是约会、聚会的热络选择地之一。

餐前店家会送经典的免费小菜,很是温馨。主要介绍一下美食吧,如雪花牛肉,选用的是进口自新西兰的优质牛肉,大理石般花纹明显的雪花肥牛刚刚端上餐桌就让人顿感心旷神怡。肥瘦相间的油花平铺在烤盘上,五分熟制口感鲜嫩多汁,七分熟制肉体扎实;烤牛舌,选用的是薄切的形式,因为铁桶具有良好的聚热功效,只需变色打卷的牛舌便可享用,够韧性、有嚼劲儿,这是道很多人都会选择的特色菜品;既可作主食又可作点心的酸奶芝士烧饼,是将西式甜品的浪漫和中式的主食结合在一起,酸奶紧紧的被包裹在酥

皮的烧饼内,味道独特,据说喜欢这味道的食客路过也会买一份打包带走。除此之外,店内供应的五花肉泡菜石锅、朝鲜冷面、辣白菜炒年糕等都是值得一试的美味。

Latina拉蒂娜巴西烧烤音乐餐厅

餐厅的格调热情奔放,两层餐区,二楼用餐区外有个露台,自助餐区在一楼,很方便,晚间还有乐队演出,氛围很是不错,是周末放松解压的好场所。

首先说说招牌菜牛臀肉,是在火上慢慢烤制而成,表面带一层脂肪,肉质滑嫩,口感鲜美,而且是由厨师把烤好的肉送到餐位前根据客人的要求现切,服务周到热情;黑豆炖肉浇米饭,同属巴西特色,有几种食材自己搭配,很是美味;棕榈树芯调制的沙拉,口感非常不错;甜品焦糖布丁,很是爽口,美味,适合爱吃甜食的朋友。

餐厅还有各式巴西烤肉,有羊肉、鸡

翅、香肠等,其中牛肉类有澳洲牛尾排、牛仔骨、牛舌,且每种牛肉都不经过度的调味腌渍,吃到的是纯然牛肉香。不仅如此,在自助餐台还摆放着一些巴西风味热菜、蔬菜沙拉、水果以及冰淇淋供客人自由选择。

重拾烤肉餐吧

餐厅环境舒适宽敞,灯光明亮,餐桌上摆放的小烛台,温馨居家的感觉,采用日式精致的牛肉原料加上中、韩式现代主义的装修,既时尚又富有情调,据说老板是北京人,从美国留学归来,想法很是独特。

生拌牛肉,用日式的方法调配的牛肉生食,顶着鲜鸡蛋,切成丝状,让特色的小料调配的更加入味,清凉开胃,是佐酒好菜;炸猪排,一份被切开,外酥里嫩,要趁热吃;牛小排,经腌制,香而不腻,很是入味,配有三种酱料,一种孜然辣椒,另两种是日式酱料。清爽沙拉,分量很足,酸酸

甜甜的沙拉酱使人食欲大增。另有芥末章鱼、摩洛哥香肠等多种美食很受好评。

雅谷西餐厅

餐厅有480平米的空间,餐桌间空隙很大,环境优雅舒适。早中晚三餐都有供应,据说自助式早餐有两百多种,是周末家人小聚或朋友聚会的好去处。

店家为欧洲杯推出的长期售卖的烤肉套餐价格实惠,20个牛羊肉串,每根都是大肉块,适合食量大的人,牛肉是澳大利亚进口的,牛里脊肉满口嫩滑,烤起来更加弹嫩;烤鱿鱼是辣炒秘制的,佐酒佳品,用碳火烧烤,味道原汁原味;饮品路德维希国王啤酒,采用皇家巴伐利亚的酿造和处理方法保障了其独一无二的新鲜度和口味,很受欢迎。半决赛决赛时这里还有无限畅饮的套餐,届时可一边看球赛,一边喝啤酒吃烤串,作为资深球迷的你,快快行动起来吧。(综合)

食尚厨房

桂香糖醋小排

用油炸的方法把小排煎得焦脆,桂花酱和冰糖组合代替传统版的白砂糖,再在上菜前撒上少许干桂花点缀,桂花的清香和金色的色泽、鲜香的口感,让浓浓的温情弥漫在空气中,尽享生活的点滴。



主料:猪肋排200克;
辅料:料酒、香醋、生抽、淀粉、桂花干均适量,冰糖10克,蛋清1个,糖桂花2勺,盐2克;
做法:1.将猪肋排剁成3厘米长的块状,加入盐和黄酒拌匀,腌制半小时后加入蛋清和2茶勺淀粉,抓匀备用;2.在炸锅中倒入适量的油,加热至7成热,放入猪肋排,煎炸至金黄色,喜欢吃老一点的可以多炸一会,捞出沥干备用;3.将油盛起,锅中放入约15毫升水,放入小块冰

糖,小火慢慢加热,待冰糖融化之后,加入适量糖桂花,炒匀,做成糖浆状;4.放入炸好的排骨,中火加热,不断翻炒,使糖酱均匀地裹在排骨上,然后淋上生抽,快速翻炒至排骨上色,再放入香醋,翻炒均匀,最后撒上桂花干,装盘即可。

烹饪技巧:熬制糖浆是关键,用小火慢慢的将糖块溶解,然后收水分,当糖叶变成淡淡的咖啡色就可以了,火太大易使糖浆变焦味道变苦。

资讯

稻香村减糖月饼将上市

本报讯 凌应敏 距中秋节还有一个多月,北京稻香村的中秋形象大使兔爷已被请上了柜台。据稻香村工作人员介绍,今年的月饼还是以广式和京式为主。除了保留经典京式月饼和滇式云腿月饼之外,今年的广式月饼更健康,选择也更多。在保持产品外观、品质不变的基础上,今年广式月饼皮面中糖浆的添加量降低了近10%,同时馅料中的含糖量也有所减少,新增了黑糖话梅、切达乳酪、糖醇五谷

口味,糖尿病人也可以选择适合自己的月饼。据悉,今年稻香村减糖月饼将上市,礼盒则继续主打亲民价,维持在100元至200元左右的中档价位,百元以下礼盒有6款。此次中秋月饼的原料选择极为严苛,例如皮薄色白,无苦涩味的山西汾阳核桃仁;个大饱满,香味浓郁的湖南莲子;洞庭湖放养鸭子所产的鸭蛋等。另据稻香村工作人员透露,8月底还将推出一款高颜值的3D“兔爷月饼”。