

寻味北京

京城人气港式茶餐厅

“ 茶餐厅,是一种起源于香港的快餐,充斥港味的特色西式餐饮,是香港平民化的饮食场所。现在越来越多的茶餐厅被开到内地,并受到广大食客的喜爱,其味道虽不及香港当地的正宗,但却别有一番风味,为我们的味蕾带来不一样的享受。下面让小编带大家一起来看看京城内充满人气的港式茶餐厅,让身在北京的你我省去机票钱,同样可感受到香港的美食味道—— ”

檀岛香港茶餐厅

餐厅装潢温馨,是经典港式茶餐厅的感觉,从等位区到饮品制作间、后厨等,功能划分细致,且食客在座位上可以直接看到后厨师傅操作,服务周到、细心,环境舒适,适合朋友小聚。

首先说说人气爆棚的蛋挞,蛋挞皮是由后厨师傅手工打制而成,据说酥皮多达192层,而且在蛋液的配方上也减少了砂糖的量,挞皮松软酥脆,蛋挞馅鲜嫩爽滑,入口即化,甜而不腻;菠萝油,个头大,口感松软有嚼劲,咸甜适口,黄油块夹到菠萝包里香香的,比较糯,趁热吃口感更佳;烧味大四喜,不同的烧味搭配不同的蘸料,其中叉烧可直接食用,烧肉需要搭配黄芥末酱,油鸡需要蘸食葱姜茸,而烧鹅则标配了冰梅酱,各有风味;肠粉有牛肉、鲜虾、叉烧和素菜四种可选,其中素菜肠

粉里面包含娃娃菜、木耳、胡萝卜丝还有一点香芹末,口感滑嫩之余多了一丝难得的清新。除此之外,还有原只鲜虾饺皇、贵妃鸡、烧鸭等多种人气美食,店里的茶炉、茶壶、丝袜网兜都是从香港运来北京的,奶是选用荷兰黑白淡奶,用之冲泡的奶茶味道香滑醇厚。

表妹香港靓点餐厅

餐厅面积不大,环境优雅舒适,港式氛围浓厚,是周末情侣、朋友聚会聊天的不错选择。

首先说说经典的下午茶搭配,冰火菠萝油,就是热的菠萝包切开加上一片冰过的黄油,再配上一杯招牌奶茶,菠萝包外面的酥皮,脆而不硬,甜而不腻,热面包夹冷黄油,让黄油慢慢融化在面包蓬松的质感中,甜中带一丝微咸;主食鹅肝鸡粒炒

饭,软绵的鹅肝在口腔里被舌头碾碎,还有略微弹牙的鸡腿肉,米饭粒粒分开,味道不错,是很多回头客的推荐;甜品先有鸡后有蛋,名字奇特,造型精美,蛋壳里是黄桃做的,小鸡是糯米年糕炸制,里面是流沙奶黄馅,鸡窝是茶叶铺的,逼格比较高,真是有颜又有料;二维码奶酪,将奶酪冻做成二维码,周围倒上蓝莓果酱,突出创新,口感极佳;卤汁凤爪,是用小笼蒸之,广式小吃的招牌,凤爪上肉很多,入味及骨,香味扑鼻,很是美味。

Dickson Kitchen 厨

餐厅空间大,宽敞舒适,配备的是沙发卡座、木桌子、宽椅子,每张桌子都是单独的区域,给人一种放松自在的感觉,是年轻人聊天聚会的不错选择,也是周末下午茶的一个好的去所。

店内食材新鲜,保留原汁原味,首先说说招牌菜烧鹅,采用传统烧制手法,鹅肉香气醇厚,皮脆肉嫩,咸淡适中,口味地道;玫瑰油鸡,选用的是广东清远鸡,肉质滑嫩,蘸着葱料,味美不油腻;豉味叉烧,采用的猪梅肉经过多道工序,制作浸泡,肉丝分明,味道咸甜适中,很是美味。

接下来说说具有港味特色的点心,如流沙奶黄包,蛋黄和奶经过多道工序制作而成,馅料是师傅手工制作的,咬下去里面的馅会自然的流出来,有一种淡淡的奶香;水晶虾饺皇,采用三颗虾仁的饺子,现点现蒸,味道鲜美,肉馅扎实,据说要两个人配合,才能把饺子包好;饮品香港奶茶,经过撞茶工序,保证奶茶中保留茶叶的浓厚,口感香醇浓厚。除此之外,鲜虾云吞面、好味酱凤爪等也是值得一试的美味。(综合)

食尚厨房

五丁玉米盏

主料:黄豆面 40g、玉米面 160g、面粉 200g、鸡腿肉 450g;
辅料:鲜香菇 50g、洋葱 60g、红椒 50g、青椒 30g、柱候酱 1.5大勺、葱 1段、蒜 2瓣、胡椒粉 1克、料酒 1小勺、白糖 20g、酵母 5g。

做法:1.将黄豆面、玉米面、白面里加入白糖、酵母和适量水合成面团(要稍微硬点,太软蒸的时候易变性)发酵至两倍大;2.把发好的面取出排气,分割成大小一致的剂子(大概40克左右)搓圆;3.取一个剂子揉成团,用一只手的大拇指捏出凹陷,成小窝头的形状,全部做好之后,放在蒸笼上松弛15分钟,大火烧开,转中火蒸12分钟左右(不要马上开盖,2、3分钟后再打开盖子);4.在发面的同时,将鸡腿、鸡腿肉洗净去骨、去皮、去油后切成小丁备用;5.葱切粗丝、蒜拍扁;6.鸡肉入盘加入柱候酱、葱丝、蒜瓣、料酒、胡椒粉、淀粉和1小勺水后用手抓匀直到调料吸收,然后加盖保鲜膜腌制2小时以上;7.分别把香菇、葱头、青、红椒切成小丁备用;8.等到小窝头蒸好后开始制菜:热锅凉油小火把葱、蒜炒出香味后倒入腌好的鸡肉慢慢划散(鸡肉入锅先不要动,大概20秒后再搅动),鸡肉变色后依次加入



香菇、洋葱碎翻炒,最后下入青、红椒碎炒匀即可。

烹饪技巧:1.单纯的粗粮吃起来比较粗糙口感不好,加入等分量的普通面粉可以改善口感;2.配菜可以随自己的喜好选择,都要切成小粒,方便夹在小窝头里面吃;3.鸡肉入锅先不要动,大概20秒后再搅动,以免脱糊,小火划散可以使鸡肉更嫩。

资讯

首列京乌旅游专列将开通

本报讯 凌应敏 首列北京至乌兰察布旅游专列将于8月23日至25日开通。

据悉,北京至乌兰察布旅游专列首列将载400名首都游客、新闻媒体以及旅游业界人士走进乌兰察布游览集宁国际皮革城、察右中旗黄花沟、兴和县苏木山、察尔湖等景区,深度体验乌兰察布市大美草原、凉爽气

候、特色美食、时尚皮草和浓郁民俗的魅力。此后,将根据市场情况计划9月中旬或10月初再开通一列旅游专列。

作为一道宣传推广中国草原避暑之都乌兰察布的流动亮丽风景、京蒙对口帮扶和对接首都产业合作的重要载体,北京至乌兰察布旅游专列的开通意义重大,影响深远。

第九届中国餐厅周将启动

本报讯 凌应敏 DiningCity 鼎食聚再度携手花旗银行打造第九届中国餐厅周,将于9月1日至9月11日汇聚全国近400家顶级餐厅,缔造无与伦比的舌尖盛宴。

据了解,本届中国餐厅周将在上海、北京、广州、深圳、成都、苏州、杭州七座城市同时举办。紧跟生活服务行业潮流的DiningCity 鼎食聚,今年将在APP上增加更多新

功能,为用户及餐厅提供更为便捷的服务。用户可以在DiningCity 鼎食聚或APP上随时查看自己的预订,并且加入收藏夹内的餐厅如有座位,用户将收到温馨提示以便及时预订。APP推出独一无二的“Off-peak dining”概念,即在非高峰期到餐厅用餐,可以享受相应的优惠。届时,中国餐厅周活动也将在APP中上线。