

寻味北京

京城内品多味鸡

“ 人类养鸡的历史要追溯到公元前6世纪巴比伦时代,全世界有关鸡肉的烹制招式大约有数千种。作为生活中不可缺少的美味,很少有人不爱吃鸡。在这里,小编给大家推荐几家北京比较有名的以鸡肉做特色招牌菜的餐厅,一起来尝一下吧!



原味

彩云云南餐厅,环境宽敞明亮,青砖砌成的古城墙,映入眼帘的大红灯笼,古朴木质的中式屏风,清澈悠远的许愿风铃。走进店内,宛如走进云南人家,沉浸在这神秘的少数民族风情之中。

首先说说招牌菜虫草汽锅鸡,蒸汽进入汽锅凝结成水珠即为汤汁,保证了鸡的原汁原味,让鸡肉烂骨离、汤鲜肉嫩,加上中药用虫草,既可享受美味,也能滋补身心;鸡汤米线,米线劲道入味,汤汁清淡鲜美,是受人喜爱的一道美味。

除此之外,还有特色菜西双版纳烤鱼,洒满了红红绿绿的小米辣、大芫茜、青

蒜等碎屑就上桌了,鱼肉外焦里嫩,辣味十足,使人食欲大增;冰封牛肝菌,牛肝菌为“四大菌王”之一,干冰制造出烟雾缭绕的效果让人忍不住叹为观止,色香味全。

辣子味

北京重庆饭店(中餐厅)装修比较古朴,店内布置的大吊灯和中国红的桌椅,气派中给人一种怀旧之感。

特色菜辣子鸡,在这里的菜名叫香辣仔鸡,用的鸡腿肉,肉质富有弹性,每一块鸡丁和辣椒丁一样有味,鸡肉新鲜细嫩,外皮酥脆,椒香扑鼻,口味地道;水煮鱼,虽然驻京,却没有中和北京的口味,口味

鲜香麻辣,肉质新鲜嫩滑,入口即化,是店内人气菜品之一,适合爱吃辣食的朋友;毛血旺,配有血旺、魔芋、鳝鱼、火腿、木耳等菜品,种类丰富,既麻又辣,是佐酒佳品;粉蒸排骨,底下垫着红薯,香辣中带点甜,健康美味。除此之外,川北凉粉和红油抄手味道也很正宗,还有许多小吃,如腊味糯米糍、小汤圆、白糖糕等,是值得一试的美味。

烤味

香妃烤鸡,光是店名,就让人多了三分猎奇心,是家快餐风格餐厅,环境明亮干净,没有过多的装修,简单舒服。据说

是北京80后童年回忆的一部分。

烧饼和烤鸡是店里的招牌。烧饼,是用鸡油烙的油酥烧饼,不油腻,松软适中,咸中带一点甜味,配着店家自制的泡菜,酸甜可口,吃到嘴里特别的香;烤鸡,是涂了一层秘制的香料直接烤制,鸡皮烤的很薄,香酥入味,不柴不腻,量多实惠,很是美味。店家配有多种套餐可供选择,如香甜酥软的小火烧、清脆爽口的小菜酸甜咸各一道、香软鲜嫩的烤鸡再加一碗稠度适中的米粥,无论是色泽还是营养,在这样的搭配下,尽显无疑。除此之外,店内还供有更多美食,价格实惠,值得一试。

(综合)

食尚厨房

墨鱼干排骨汤



墨鱼干含蛋白质、碳水化合物、多种维生素和钙、磷、铁等矿物质,具有益血补肾、健胃理气的功效。胡萝卜可明目,木耳可排毒,此汤营养丰富,味道清香鲜美。

主料:墨鱼干2只、排骨500克;

辅料:胡萝卜100克、黑木耳30克、姜3片、醋1小勺、食盐1小勺。

做法:1.墨鱼干、黑木耳提前浸泡,充分泡发;2.分别

将泡好的墨鱼干去骨,切细丝,胡萝卜切小块,生姜切片备用;3.将排骨冲洗干净,坐锅,烧热水,放入排骨和生姜片,焯烫一会儿去除血水,捞出,撇去油沫,先后将胡萝卜块和黑木耳也焯烫一下;4.砂锅倒入适量清水,放入排骨和墨鱼丝,大约煮一小时左右;5.倒入焯烫好的胡萝卜块,继续煮半小时左右;6.加入少许醋,可使肉质软烂入味,再倒入黑木耳,继续煮半小时左右;7.出锅前调入盐,搅匀即可。

资讯

第九届中国露营旅游论坛将在日照举行

本报讯 凌应敏 9月1日至4日,第九届中国露营旅游论坛暨日照山海天露营装备大会将在山海天旅游度假区蓝海1号露营公园启幕。届时,中国旅游及露营界专家,国内外房车、露营装备领军企业代表将齐聚日照,献计未来露营旅游产业的发展。

近年来,山海天旅游度假区在“旅游富市”战略引领下,认真落实全市旅游发展大会精神,聚焦沿海旅游产

业提升,加快谋划旅游供给侧结构性改革,聚力以高端新业态、旅游大项目引领旅游产业提档升级。本届论坛及大会的举行,将是山海天打造全国知名旅游目的地、全国露营装备展销基地的又一重大契机。

论坛及大会的举办地山东蓝海1号露营公园,集观光、娱乐、生活、服务为一体,是该省最具有代表性的高端滨海露营地。拥有拖挂式房

车营位51个,自行式房车营位56个、各类房车、特色木屋、帐篷屋、集装箱等111个,共有标准间156个、床位302个。

此次大会设置了行业论坛峰会、项目洽谈签约、露营旅游装备展销、房车巡游等内容,更有沙滩音乐节、烧烤联谊、美食露营等系列活动,让市民、游客、车友悦享一次独具山海天风情的“9plus”休闲旅游新体验。

平谷大桃等优秀果品将获气候品质认证

本报讯 凌应敏 近日,北京市气候中心首次推出林果气候品质认证,平谷大桃气候品质认证成了“第一站”。平谷大桃、怀柔板栗、门头沟京白梨、房山酿酒葡萄四类获得国家地理标志农产品认证的北京特色林果将获气候品质认证。

据悉,在该项工作的实施中,由市气候中心通过分析某种林果的历史产量、品质与气象因子的关系,确定影响品质的主要气候条件及关键因素,以加权评分方式对当年的林果进行气候品质认证。

经过全面测算,根据认证得分确定对应的等级。

认证等级包括优和特优,若认证等级未达优,将不予评分。针对符合优和特优级别的林果,市气候中心将制作相应的果品气候品质认证证书和《果品气候品质认证报告》。对于消费者而言,具备气候品质认证优或特优等级的林果,也更有品质保障。