

寻味北京

走进胡同号院里的人气餐厅——

时光飞逝,转眼今年已走过大半,再过几天,将迎来一年一度的传统佳节——中秋节,也有人叫团圆节,这不禁让人想起诗人苏轼的千古佳句“但愿人长久,千里共婵娟”。是的,中秋的月承载着无数人的思念及美好愿望,让身在异乡的朋友思念远方亲人。俗话说过节也是吃节,每逢大节小节,吃是必不可少的,让我们抛开“人是家乡亲,月是故乡明”的思绪,痛痛快快地大吃一顿,开开心心地过节,下面让小编带大家走进北京胡同号院里的人气餐厅,吃美食过中秋。



皇家冰窖小院

走进店内,眼前满是皇家气派的四合院建筑,瓷器、脸谱、酒缸、花瓷缸、文房墨宝等,充斥着这里的每一个角落。就餐环境散发的老北京气息让人有种时光倒转的感觉,这里是游客感受北京,北京人怀旧的绝佳之地。

首先介绍三味代表北京特色的地道官府菜:四大抓的抓炒虾仁,虾仁包裹着轻薄的糖衣,一点也吃不出炸过的油腻,口感倍棒,据介绍从裹糊到两次油炸和裹糖,时间控制在1分钟,虾仁鲜嫩,包衣脆甜;四大酥之酥海带,有鸭香、鱼香、肉香,味道多重,是卤海带中的奢侈品;四大酱之黄瓜酱,据说是以前皇上最爱的下酒菜。

除此之外,店家的炒豆腐脑是用熬煮48小时的高汤烹制,茶水色的汤头加上蟹黄,很是鲜美,据说是慈禧太后晚年喜爱的一道菜;蟹黄狮子头,是肉丁制成的狮子头,每个狮子头都经过4~5个小时的锤炼,再加上金华火腿、干贝,入口即化,淡淡的蟹黄味道,配豌豆汁,绿色健康;若是爱荤腥,可尝尝地道的老北京烧羊肉,上等羊腰窝搭配十几味中药佐料腌渍酱制,上桌前用油炸,外焦里嫩,口口留香;饭后甜品如冻海棠、杏仁豆腐以及自制的酸梅汁,边吃边聊,满院古香京味,美好尽在此刻。

五十六号院

在雍和宫附近的四合院里,中式装修风格,古朴自然中不失庄重典雅,属于北京私房菜,包间内房间比较大,餐前可下棋、写字等,是亲友相聚的一个不错选择。

扇子状的菜单,很有特色,招牌菜一个馒头、一个萝卜、一个蘑菇,如果是第一次来此用餐,光是菜名就让人多了三分猎奇心理。首先说说一个馒头,是法国鹅肝、馒头片和菌丝混搭的组合,是用切成很薄片的呛面馒头夹鹅肝和烤过的茶树菇,也可以加上黄瓜片,做成了中式汉堡,西式料理搭配中式馒头,既有特色又有美味;一个萝卜和一个蘑菇,就是只有萝卜和蘑菇;宫廷菜宫廷蚕豆,

相传乾隆下江南必点,蒜香微辣口味很是讨喜;金箔烧汁虾仁,个个大只,选用的是泰国河虾仁和食用金箔,口感香脆,味道浓郁;香锅鳖汁驴肉也是一道宫廷菜,据说这和将军行军打仗的故事有关,沙鳖和驴腩肉,两种不是常吃的肉类,配上微辣的口感,算是一次不错的猎奇体验。

胡同44号厨房

位于后海边沿,是一个古香古色的地方,进去之后豁然开朗,还有庭院、水池和各种植物,环境安静,而且店家不但有专门为孩子准备的菜谱,还有一个大厅,是专门供孩子玩乐的,既可以享受温馨的亲子时光,也可以享受悠闲的个人时光。

以西南风味为主,有川菜、贵州菜,甚至还有西藏菜。招牌菜酸汤鱼,半斤起点,是正宗的贵州味道,酸辣劲爽,里面除了有鱼还有白菜、豆腐等配菜,鱼肉鲜嫩,汤汁酸味儿很足,汤可续加;柴把兔,由兔肉、螺肉、薄荷叶等烹制而成,略带甜味,有点辣,口味独特,量足好吃。不仅如此,店家还供有免费米酒赠送,有原味、玫瑰味以及桂花味的,入口香甜,服务周到热情。

28号院私房菜

是一家四合院里的私房菜馆,主营云南菜。院子被改成阳光房,厢房被改成了包间,主房则是散座区,可电话提前预约用餐位置,环境宽敞舒适,适合聚会、宴请。

首先介绍特色菜香辣脆皮鱼,色泽鲜艳,鱼肉外焦里嫩,酥脆爽口,口感层次多样,略带有酸、甜、咸、微辣,使人食欲大增;碳烤猪颈肉,肉脂分布均匀,肉质鲜嫩,入喉爽口滑顺,口劲适中;小锅米线是昆明人最喜欢的米线烹饪方法,米线无论是食材还是配料都是来自云南,味道正宗,是很受欢迎的一道美味;小菜土豆泥,土豆泥研磨的很细,味道浓郁,还有胡萝卜、黄瓜丁和火腿丁,甜咸适中,非常用心的一道小菜,这个中秋,与美食相伴,共度传统佳节。

(综合)

资讯

兰州七里河9日举行国际美食节

本报讯 凌应敏 近日,记者从2016“安旗杯”首届国际美食节组委会获悉,此次美食节将于9月9日至18日在七里河区民族金街举行。届时,将有来自30多个国家和地区的80余种名优特精小吃亮相,让市民足不出户尽享天下美味。

此次美食节被誉为迄今兰州规模最大、品种最多的美食盛宴,是一次市民近距离品尝各国美食、各领域民族饮食文化的饕餮盛宴。据活动组委会负责人张青伟介绍,此次节会对于提升民族金街影响力,加速民族金

首旅集团牵手百度外卖上线酒店餐饮

本报讯 凌应敏 近日,北京首旅集团与百度外卖达成战略合作协议,双方将联手打造首旅集团星级酒店餐饮外卖生态系统。

据悉,首旅集团拥有从三星级到五星级的多家酒店,除了首旅集团旗下的全聚德、东来顺等传统知名餐饮品牌,还包括北京饭店、贵宾楼、民族饭店、长富宫饭店等知名星级酒

街标准化建设,促进民族饮食文化的交流和发展具有积极意义。参加此次美食节的不仅有来自港澳台的美食,还有来自泰国大鳄、澳洲骰子牛肉、巴西大鹿肉、法式黑胡椒牛排、阿根廷龙珠串、印尼虾兵蟹将、法国红酒培根卷、非洲火鸡肉串、英国七彩冰沙、意大利鳕鱼酥、瑞士帝王蟹等不同区域的民族特色美食。

据了解,此次美食节还吸引了本地知名食品企业的参与,每日参加活动的前100名消费者可免费获得一份安旗月饼。

店餐厅。此次与百度外卖的合作,意在用互联网餐饮场景、营销模式拓展盈利渠道,提升经营效率,同时还能为广大消费者带来安全放心的外卖。此外,9月5日-11日,首旅集团旗下星级酒店餐厅及知名餐饮企业特推5折特价菜活动。活动期间,消费者在百度外卖上下单,即可享受酒店餐饮美食。

食尚厨房

腊肉煲娃娃菜



主料:腊肉150g,娃娃菜2棵;

辅料:干笋衣50g,鲜虾100g,水发黑木耳100克,盐5g,姜、香葱、香油均适量。

做法:1.分别将腊肉洗净切片,姜切片,娃娃菜切条,木耳洗净,干笋衣用水泡软洗净备用;2.把腊肉、姜、胡椒粉一起放入汤煲中,加水约1.5升,盖上盖子,大

火煮开后转中小火煲10分钟,把腊肉煮软;3.10分钟后放入娃娃菜、黑木耳和笋衣加盖,中小火继续煲20分钟后放入盐煮5分钟左右;4.最后把鲜虾放入,煮1分钟左右,煮至虾熟出锅;5.出锅时放适量香葱,滴上几滴香油即可。

烹饪技巧:腊肉本身含有盐,口味清淡者可视自己口味添加。