

寻味北京

京城吃鱼好去处

“

鱼,相伴人类走过了五千多年的历程,成为人类日常生活中极为重要的食物与观赏宠物,因鱼的营养丰富,食之有味,对人体有着较强的保健功能,故人们普遍爱吃鱼。古人有云:“鱼之味,乃百味之味,吃了鱼,百味无味”。

”

渝是乎

是一家以鱼菜为主的川菜餐厅,明档式的厨房,干净卫生,环境宽敞明亮,能给食客带来很好的用餐体验,出餐速度快是它的一大特点,很适合上班族的快节奏需求。

渝、鱼谐音,顾名思义,该店特色菜品就是鱼,鱼类可以按份点也可以按斤点。有番茄、椒麻和酸菜三种口味;鱼肉有巴沙鱼和黑鱼两种,其中巴沙鱼是无刺的。如番茄巴沙鱼,口味清爽暖胃,除了主料巴沙鱼,里面还配备了很多番茄片和豆腐等配菜,鱼肉鲜嫩,汤汁清淡爽口,很是美味;喜欢吃辣的朋友可以选择麻辣口味,足量的花椒和辣椒相结合,仿佛一下回到四川。如果想品尝除了鱼之外的菜品,有三种口味的冒菜可以选择:麻辣、

番茄和三鲜,荤素都有。

除此之外,店里的凉菜选择也很丰富,如荤菜有口水鸡和香肠;素菜有黄瓜、萝卜、藕节、木耳等,份装精致,菜品新鲜。其中口水鸡的红油很香,浓浓川味;柠檬黄瓜脆中带有嚼劲,伴着清新的柠檬味,是解辣佳品;甜品黑糖桃花泪和焦糖豆花,价格实惠,是放在小瓶子里,既可爱又美味,值得一试。

度小月

是一家台湾风味饭馆,开放式的店面,走进店内,一种热烈并不喧闹的氛围,给人一种舒适放松之感,桌子间距张弛有度,店内装潢简单整洁,适合朋友小聚。

首先介绍招牌菜鱼类,店家提供的乌鱼子盛产于台湾等

地,风味独特,吃后齿颊留香,不但国人喜欢,各国也视之为珍品;甘树子豉汁蒸鱼,采用的是巴沙鱼,肉质细腻而不油腻,配合甘树子和豆豉的香味,入口爽滑,味道鲜美,是被点率很高的一道菜品;其它特色菜有元气芒果虾,采用的是新鲜草虾及台农一号鲜芒果烹制而成,香甜可口的芒果搭配海风味道的鲜虾,酸甜清脆;莎莎轰炸鸡,是融合了墨西哥莎莎酱,酸甜的口感带着柠檬的香气,清新不油腻,搭配台湾啤酒,很是惬意;客家翡翠葱油鸡选用的仔鸡,厨师巧妙地控制烹饪火候,使鸡肉水分减少流失,口感鲜嫩,搭配葱油,皮脆、肉嫩、葱香扑鼻,也是一道人气美味;招牌黄金虾卷,内馅清甜有淡淡的胡椒粉味,配的酱油膏和小菜,入口酥脆,很是美味。



成都倒拐香耗儿鱼

成都倒拐香耗儿鱼位于延静里,周边多是居民区,交通便利,店内装潢古香古色,典雅又风趣,环境干净整洁,别有韵味,收银台边摆设的暴力熊,很是受年轻人的喜爱,是朋友聚会的不错选择场所之一。

冷汤锅锅底,红乎乎的一大盆端上来,色香味全,使人味蕾全开。首先说说招牌红油耗儿鱼,如果是第一次吃耗儿鱼,一定对这充满好奇。耗儿鱼,也叫马面鱼、老鼠鱼,是放在冷汤锅里,需要厨师提前把鱼烫熟,很是考验功力的一道菜品,鱼肉可以一大片撕下来直接放入口中,刺少而规律,不用担心被扎到,

老人和孩子也很适合,肉质鲜嫩,入口即化,配的涮菜种类丰富,有海白菜、花菜、鸭血、青笋等,鱼是按斤计价,方便选择。

除此之外,店家的特色菜还有糯香掌蹄,材料主要是鸭掌、猪蹄和芸豆,猪蹄筋道,鸭掌美味有嚼劲;红糖糍粑,满满一叠上来,糍粑口感软糯,外面焦脆里面绵软,搭配店家配的红糖,去油腻的同时还增添了几分甜蜜;成都冰粉,上面撒了花生碎、葡萄干等,冰爽可口;饭后甜品特色酸奶,酸度适中,上面撒的葡萄干、蔓越莓干、核桃碎,既营养又美观,吃完火锅后来份酸奶,可降火降燥。心动的你,快快行动起来吧。

(综合)

食尚厨房

银针鸡汁鱼片



银针鸡汁鱼片是半汤半菜的做法,成菜后,汤清色淡,带有淡淡的茶香,味道鲜美,鱼片滑嫩,滋补营养,是道时令佳品。

主料:鳙鱼肉 150g,银针茶适量;

辅料:香菇片 40g,熟冬笋尖片 50g,味精、盐、葱、姜、胡椒粉、绍酒、淀粉均适量;

做法:1.先把鱼肉片成大片,然后进行浆制,依次撒入少许味精、盐、胡椒粉,并滴入几滴绍酒和加少许干淀粉抓匀备用;2.把鸡汤注入锅中,放入葱段和姜片煮开后,倒入香菇片和冬笋片,然后

把鱼片一片一片展开下入锅中;3.待鱼片烫至变色后捞入容器里;4.把汤进行调味,先滴入几滴绍酒,撒少许味精和盐;5.把调好味的原汤烧开,然后倒入盛鱼片的容器里,趁热撒上适量银针茶,最后撒少许胡椒粉即可。

温馨提示:1.使用刺少的鱼肉都可以制作,但最好使用鳙鱼肉或鲈鱼肉味道比较鲜美;2.如没有鸡汤,也可用超市购买的清汤块来代替;3.稍加浆制的鱼片会更加鲜嫩润滑,且不易碎,也可保持汤的清澈。如没有银针茶也可使用毛峰来代替,但一定要使用绿茶才好。(辑)

资讯

京津冀旅游消费体验式调查结果发布

本报讯 记者张乔生 为保护消费者合法权益,树立消费者优先理念,加快推动供给侧改革步伐,京津冀三地消协结合消费者投诉及反映的问题,发挥三地消协维权协调联动机制作用,依法履职,以旅游消费作为新消费代表性产业,组织实施了京津冀旅游消费体验式调查。

此次调查于7月份开始,9月份结束,历时3个月。调查共设立了57个调查组,收集了57个有效线路样本,100名调查员参加,目前《京津冀旅游消费体验式调查报告》已经完成,北京市消费者协会、天津市消费者协会、河北省消费者协会联合主办,在北京召开“京津冀旅游消费体验式调查结果新闻发布会”向社会予以公开发布,并同时宣布,依据《中华人民共和国消费者权益保护法》第五章第三十七条消费者协会履行下列公益性职责第(四)

项规定:“就有关消费者合法权益的问题,向有关部门反映、查询,提出建议”,三地消协组织将本次调查结果及其相关建议,向各地旅游委(局)通报。

京津冀旅游消费体验调查围绕调查目标及意义,进行了严格论证、科学设计,将调查内容分为“全程体验”和“退团体验”两大方面。其中,全程体验包括在线旅游平台、旅行社和景区三类调查对象;“退团体验”包括在线旅游平台和旅行社两类调查对象,在线旅游平台的体验成为旅游体验式调查的新亮点。

在线旅游平台方面,根据平台规模和影响力,选择在线旅游平台7家,包括:携程旅行网、去哪儿网、途牛旅游网、驴妈妈旅游网、春秋旅游网、阿里旅行网、芒果旅游网。

在旅行社方面,本次体

验线路主要涉及京津冀三地,属于国内周边游旅游产品,在本次旅游消费体验的旅行社选择中,首要考虑完成特定旅游线路,以及在线旅游平台的线上旅行社,最终纳入本次调查的旅行社为39个。

在景区方面,每条线路包含有1至3个独立景点,基本覆盖京津冀三地主要4A级以上旅游目的地景区,在全程体验中,最终完成京津冀旅游景区68个,包括北京景区11个,天津景区11个,河北景区46个。

在执行环节,体验员对体验流程中暴露出的问题进行录音、拍照、录像等方式进行取证。在数据整理和录入环节,项目团队对全部资料进行分类整理,确保录音、图片、录像、数据库信息一致,并完整无误,在此基础上,完成数据分析和报告撰写。