

寻味北京

# 吃特色火锅,体验别样国庆

“

秋季是丰收和喜悦的一个季节,刚刚送走传统佳节中秋,便又迎来了一年一度的法定节日国庆,因之前假期短暂没能和家人、友人相聚而感到遗憾的朋友,可以在国庆这个特别的日子弥补缺憾,如果你还没有一份详实的假期计划,那么就从吃一顿美味的特色火锅开始吧,吃总是可以锦上添花。

”



**川味** 私房银滩是一家川味特色火锅店,走进店内,古色古香的装潢很是精致,灯笼、荷花、雕花门扇等很有代入感。这里没有大堂,都是一个古朴素的小包间,让人在享受美食的同时,又有一定的私密空间可随意交谈,适合家人、朋友聚会。

首先介绍锅底,与麻辣鲜香,汤红滚烫的四川火锅底印象不同,店家的锅底都是白汤的,有鲍汁锅底和野菌滋补锅底两种。其中野菌滋补锅底,以竹荪、鲍鱼菌、灵芝菌、白灵菇、鹅蛋菌、雪茸菌等精心熬制而成,汤色纯正,口味醇和,具有养颜美容,增强抵抗力等功效。汤煮开后,服务员会给每人都盛上一碗,香气四溢,深秋时节,喝上一碗这样的高汤,顿觉身心微暖。配锅赠送的豆腐丝、笋丝和雪里红小菜,酸甜微辣,很是入味开胃。小料搭配可根据口味自己调配,也可让服务员调配,服务周到热情。

涮菜肉类有肥牛卷,片薄,纹路清晰,肉质新鲜,下到锅里变色即可捞出食

用,配着蘸料吃嫩滑可口;鸡肉凉瓜丸、墨鱼马蹄丸等都是以一个碗装的滑装,采用新鲜食材打泥而成,下锅漂起即可捞出,入口肉质弹滑,还有蔬菜的咯吱嚼劲,使人食欲大增。菜类有四川豆苗,是从四川空运而来,绿色新鲜,是白汤火锅菜类首选;蒿子秆,也是火锅菜类必点之一,涮完有一种独特的香味,营养美味;菠菜面,是由菠菜汁和面制作的绿色面条,煮熟之后晶莹剔透,非常有嚼劲,很是好吃。

**潮汕味** 天天牛事是一家以牛肉为主的火锅店,走进店里,灰色的墙面上都是牛的天地,复古的皮质沙发、五彩的现代装饰等,很是特色。店内服务员大多是潮汕人,服务热情周到。

牛肉铺是牛肉火锅的标配,一锅用牛骨熬制的锅底清汤,透着牛骨天然的鲜香味道,一涮即吃,原汁原味。待汤沸腾时,加入少许的芹菜粒,来一碗热汤,汤清味正,暖胃又暖身,正适合秋意浓浓的时节。

涮菜鲜牛舌,鲜嫩脆爽,无论烤或涮都很美味;手打牛肉丸,是精选牛后腿肉,通过人工捶打制成丸,味道鲜美,口感Q弹;腩仁,鲜红的肉和雪白的油花分布如大理石花纹般,涮8~12秒,蘸些普宁豆酱或沙茶酱入口,口感清脆,有嚼劲;吊龙涮是广东人的说法,牛后脖子部分,口感嫩滑,肉质精道,有嚼劲;肥胛,是牛腹夹层肉,肉质嫩滑顺口,且不油腻;胸口腩,腩是潮州话脂肪的意思,是牛心脏旁边的一层脂肪膜,泛着米黄色,入口脆而爽口,满嘴醇香,十分弹牙;牛百叶,放在锅中涮几下,蘸上沙茶酱和辣椒酱,爽口有嚼劲,很是美味;潮汕炸腐皮,外表油光透亮,经牛骨汤煮后,豆筋香味浓郁,口感劲道,且久煮也不软烂,独特的口感使得炸腐皮几乎成了桌桌必点的一道美味。

**叫座儿火锅** 走进店内,一层一进门是等位区,二层是就餐区,环境宽敞明亮,开阔的空间,让这里有多种区域。有

适合情侣约会的小清新区,有适合一家人来聚会的圆桌卡座区,还有适合朋友聚会的插画区,每一处都别有情调。

首先说说番茄火锅,据说有清肺去霾的功效,不得不提店里的锅底,番茄菌王锅底、猪骨鸡脚锅底都是点击量最高的。其中番茄锅是用鲜番茄去皮炸成沙再与番茄沙司和大豆油翻炒,不放入任何添加剂,当炒出红油再加入菌汤,维生素含量很高。

再说涮菜类,芝士牛肉丸是店里自制的,进口芝士包在牛肉馅里,每一颗都很有力道。在雾霾天点上血旺和黄瓜,有排毒去火的功效;手打鲜虾滑,用进口草虾纯手作而成,无添加剂,据说是每桌必点的一道佳品;九尺鲜鹅肠,端上桌满盘粉嫩,口感弹牙;极品鲜毛肚,净滑鲜嫩;鲜炸小酥肉,是用里脊肉炸制,健康美味。

除此之外,店家还有自制豆花、炸响铃、爽滑嫩牛肉等可供选择,是值得一试的美味。(综合)

食尚厨房

## 玉米焖牛肉



**原料:**牛肉500克,玉米2根;

**辅料:**洋葱1个(小),西红柿1个,干辣椒2个,姜片4片,八角2个,香叶3片,桂皮1块,冰糖6粒,花椒、小茴香、老抽、生抽、料酒、盐均适量;

**做法:**1.牛肉切块后用清水泡2个小时,去除血水,滤

干水分备用;2.分别将玉米洗净切块,洋葱切开,西红柿切块备用;3.锅里倒油,洋葱放一部分,放入配料炒香后,加入牛肉,翻炒至变色,并放入余下的洋葱一起翻炒;4.加入西红柿,翻炒至西红柿出汁,放入适量调味料翻炒均匀;5.放入玉米,倒入开水没过牛肉,大火烧开,小火炖2小时至肉软烂到自己喜欢的程度,吃的时候撒上小葱即可。

资讯

## 北京昌平“水产嘉年华”在绿洲水乡园举行

**本报讯 凌应敏** 从昌平“水产嘉年华”新闻发布会上获悉,由昌平区沙河镇人民政府、昌平区科学技术委员会指导,由北京生态农业创意服务联盟、北京休闲农业旅游产业联盟主办的昌平“水产嘉年华”活动于9月10日至10月30日在北京市昌平区绿洲水乡园举行。

据主办方介绍,本次水产嘉年华以“疯狂的螃蟹”为主题,力图打造互联网时代下的休闲农业新经济模式。活动期间,主办方将组织螃蟹文化展、国际美食节等系列主题活动,将食蟹文化与中秋文化结合起来,用展览展示、现场食蟹表演、网红直播等方式展示给游客。同时,还有来自德

国、法国、印度及国内各个地区的烹饪大师创意性的制作螃蟹美食,为游客提供一场丰富的水陆盛宴。

据了解,除了螃蟹主题系列活动外,本次嘉年华还设置了丛林实景恐龙展、酷炫机器人表演、体验式主题闯关游戏等环节,游客在享受美食的同时,也能畅快地游玩。

## 北京蟹老宋第17届螃蟹美食节开幕

**本报讯 凌应敏** 近日,蟹老宋第17届螃蟹美食节在北京朝阳区蟹老宋红庙总店隆重举行。

据悉,此届螃蟹美食节,除来自澳洲的深海帝王蟹外,还有缅甸青蟹、俄罗斯雪蟹、印度面包蟹、珍宝蟹、膏蟹、梭子蟹、舟山花蟹、阳澄湖大闸蟹等20多种多国名

蟹。值得一提的是,今年蟹老宋在阳澄湖自建养殖基地,首次批量供应北京蟹老宋各自营店,同时保留了18年来京城百姓百吃不厌的香辣蟹、香辣虾、财鱼锅、野鸭锅、牛鞭锅、香辣鹅翅虾等七大香锅。在口味方面,除了传统香辣系列,还增加了油焖、蒜香系列,同时推出原汁

原味清蒸的吃法。

此外,此届美食节将长达两个月,持续至11月19日,在此期间,食客不仅可以尝到全国各地的大闸蟹、湖蟹、河蟹等螃蟹,还可享受到地道的湖北风味美食。同时在蟹老宋红庙店、方庄店、西坝河、四道口四家直营店举行。