

寻味北京

立冬,就吃老北京铜锅涮肉

“ 几天前,我们迎来了立冬,立冬意味着天气开始变凉,慢慢地走向寒冬。北京的冬季总是干燥多风,让人寒意横生。暖身可以用空调暖气,暖胃自然少不了老北京铜锅涮肉,这似乎成为了北京人必不可少的一种美食。下面给大家介绍几家具有特色的老北京铜锅涮肉餐馆—— ”

羊大爷涮肉



店门口的两个大羊头,很有特色,是自助形式点菜,菜品都放在展架山上,分别有对应的筹码,想吃哪个直接取出相应的筹码放到篮子里面,简单便捷,用的是艳红的景泰蓝锅子,清水炭火,菜品分量足,物美价廉。

锅底有鸳鸯锅和清汤锅,店家的麻酱小料是单点的,可以免费续,口味咸淡适中,表层上用酱豆腐汁儿写了龙飞凤舞的“羊”字,很是特色。首先说说招牌菜一米板子,是将手切的羊肉放在一个半米或一米长的板子上,整整齐齐地摆好,好看又新鲜,放在锅里,很快就熟,蘸着麻酱吃,口感细腻、香嫩;二两肉,是羊里脊的部位,

切得薄如纸片,表面光滑,入锅即出,入口嫩滑,很是美味。除此之外,还有羊头肉、羊眼睛、白水羊肝、炸腐竹、菌菇拼盘等多种涮菜可选,值得一提的是,店家特定的大碗,一碗可以盛两瓶啤酒,爱喝酒的朋友可以一试。

天桥老金涮肉



是在一条胡同巷里,可能吃老北京涮锅这样更有意境,装修比较传统。据说是家很多吃货大咖都推荐过的老牌涮肉小店。

肉品精致,新鲜量足。如手切羊肉,羊肉切大块装盘,厚度大概在一厘米左右,蘸着店家配备的小料吃,让人欲罢不能;干滚豆腐,鲜鲜的汤里煮出来,嫩滑入味;棋子烧饼,外形如棋子般小巧可爱,外皮酥脆内部松软,轻咬一口芝麻混合

椒盐的味道就满口溢出,很是美味。店家的另一绝是小料,麻酱、韭菜花儿、腐乳、醋水乳交融,搭配的醋解腻去腥提鲜,食客评价很高。

常赢三兄弟



走近店内,环境干净明亮,装修简单大方,服务热情周到,有羊蝎子的涮锅、清汤涮锅、烤串、炒菜、凉菜等种类丰富多样,适合宴请、聚会。

使用的是传统铜锅,菜品新鲜健康。招牌羊腱子,肥瘦适中,有一些羊筋,涮起来鲜,久煮不老,美味好吃;中皇肉,入口嫩咸鲜,肉香十足;烤串有现穿大串,串大量足,烤的外焦里嫩,汁多爽口;羊筋膜,肥而不腻,肉质厚实,喜欢羊肉的朋友可以试试。凉菜里炸花椒芽,炸小河虾,是佐酒

佳品。糖蒜,口感酸甜嫩爽,解油腻佳品。

老门框爆肚涮肉



是一家老店,装修风格传统,店内挂着很多荣誉证、奖牌、授权牌,店面不大,餐桌间距张弛有度,环境干净整洁,给人一种放松舒适之感。

标准的老北京铜炉涮肉是店家给食客的印象。首先说说特色菜羊肚仁,爆的火候适中,咬在嘴里,嘎嘣脆,很香;爆肚,是将鲜羊肚切成条块状,放在涮锅涮熟后蘸着酱料吃,质地鲜嫩,口味香脆;主食烧饼,是用油炸的,外酥里软,口感很好。除此之外,还有羊杂汤、麻豆腐、烧饼羊肉串等多种特色美食,每到饭点儿的时候人很多,很有气氛。

丁卯涮肉



涮肉馆整个三层格式,一层是散客,二层是大桌外加一部分露天,三层全露天,开放式切肉工作室,木质桌椅,很具老北京特色。

老北京锅底,在清汤里加了一整瓶啤酒是店家的一大特色,招牌菜京八件,是由羊的精华部位大三叉、黄瓜条、羊腱子、羊上脑、羊磨档、一头沉、羊筋肉、小三叉八样组成,肉都现切现摆,薄厚均匀,肉质鲜嫩,据说是一道每日限量供应的菜品;手切羊肉,是根据部位、肥瘦程度区分好多种,价格也不一样,久煮不老,是点餐率很高的菜品之一。小料辣椒油,是现炸的,气味醇香,口味麻辣,使人食欲大增。店家还供有虾滑、高钙羊肉等多种特色涮菜可选。 (综合报道)

食尚厨房

山楂红烧肉



山楂季,用山楂的酸甜,中和五花肉的肥腻,软烂的口感,冰糖金亮的色泽,山楂红烧肉是一道色香味俱全的家常菜。

主料:五花肉500克、山楂5个;
辅料:盐2勺、茶油1勺、葱2颗、姜1块、蒜1个、老抽2勺、生抽1勺、料酒1勺、冰糖10克;
做法:1.将带皮五花肉,清洗干净,放入煮锅,大火烧开后捞出,用清水洗净浮油,待凉后切成小方块备用;2.准备好葱、姜、蒜、山楂、冰糖等配料;3.把山楂清洗干净,去除里面的籽和两头的蒂;4.热锅,倒入少许油,放入五花肉、盐,翻炒下(防止带皮的五花肉,遇油猛炸);5.摊开五花肉,煎至表面微黄,出锅,余油不要;6.取

另外一煮锅,放入姜、蒜、山楂、生抽、老抽、料酒和葱白后,把煎好的五花肉,放入煮锅中,加水,没过五花肉,用大火烧开后,转小火慢炖约一个小时(中途要看看,锅里面的水是不是会烧干,汁水变少了,可加入少量的盐搅拌);7.倒入冰糖,继续收汁(收汁的情况可因人而异,喜欢多汁点,就多留点,喜欢浓稠些,就多烧一会)即可。

烹饪技巧:煎五花肉的时候,不要煎焦,微黄变色就可以了,如果过火了,会影响口感。

资讯

马山第十届文化旅游美食节开幕

本报讯 近日,中国黑山羊之乡—马山第十届文化旅游美食节在阵阵会鼓声中拉开帷幕,此次节会除了推出原生态民俗文化表演、地道的马山味道和迷人的风景外,还举办了首届中国—东盟山地马拉松赛,来自四面八方的宾客朋友齐聚马山,领略“祥寿马山,鼓乡歌海”的魅力。

据悉,广西马山县是全国生态文明先行示范区、广西特色旅游名县备选县,中国黑山羊之乡—马山文化旅游美食节已经成功举办9届,已吸引2000多万游客到马山观光旅游,节会的成功举办聚集了人气,带动了消费,促进了经济社会的快速发展。

此次活动首次推出“一赛一节”特色品牌,将地方文化

旅游节庆与国际专业赛事融合起来。活动期间,举办了嗨唱山野音乐会暨颁奖晚会、马拉松山地露营派对、奔跑创意集市和扶贫公益行动在奔跑等系列配套活动,并通过引入慈善企业助力奔跑和举办“共筑梦想·爱在马山”扶贫慈善晚会,将节赛活动提升到公益新高度,升华了赛事内涵。姑娘江欢歌——2016马山风情之夜,集中展示了壮族会鼓、扁担舞、三声部民歌等“马山三宝”,让游客体验马山原生态民俗文化。马山县以文化旅游美食节为契机,打造马山县原生态民族文化品牌,让广大群众在“一赛一节”活动中得到实惠并且感受到马山本土文艺无限风情和魅力。