

寻味北京

寒冬吃一餐美味又暖胃的饺子宴

饺子,不只有过年才会大张旗鼓地召集大批人马赶制年味的时候才会让人记起,只要愿意,每一天都是在过年,跟家人或者是一群会吃的密友,一边聊天,一边享受汁多味美的饺子,让这种双重快乐,在冬季抚平受寒的胃。下面让小编给大家介绍几家北京具有特色的饺子馆——

顺天旺大连海鲜饺子馆

是一家主打海鲜系列的美食餐馆,一进门,映入眼帘的是一个冰着各类海鲜的大冰柜。据附近居民介绍,这是一家经营多年的老店,很受欢迎,楼下是散座,楼上有包间,整体装修简单大方,环境宽敞明亮。

首先介绍店家特色——饺子系列,口味多样,都是纯手工包制而成,十个装一盘,特点是皮薄馅大、鲜嫩多汁、分量足且经济实惠。如墨鱼饺子,是用墨鱼汁和的面,面皮很有韧性,据说墨鱼汁有降血压的作用,健康营养;皮皮虾饺子,馅里面有韭菜,很是提味儿,汁浓味鲜;鲅鱼饺子,将鲅鱼馅打成泥,加些辅料包在饺子皮里,薄皮馅多,个头饱满,鲅鱼入口很

Q,很是美味。

除此之外,店家还供有家常菜,如海鲜一锅鲜,里面有各种海鲜;虾仁蛤蜊,加白菜咕嘟着冒着热气,严寒冬日,吃上一份,暖胃又暖身。还有辣炒蛤蜊、锅包肉、松鼠草鱼、桂鱼、山药蓝莓等多种美食值得一试。

天津百饺园

顾名思义,是一家主打天津菜的饭馆,金碧辉煌的装修给人一种气派感,菜单制作眼花缭乱,炒菜种类繁多,因为名气大,所以客流量也大,赶在高峰期,需要排队等位。

首先说说天津百饺园的饺子,有两百多种,细分为十大系列,馅料有素馅、肉馅、海鲜馅儿等,都是现包现煮现吃,馅大

皮薄。其中三鲜饺子里有鲜虾仁,味道鲜美,据说点餐率极高。值得推荐的饺子还有猪肉三鲜、蟹黄饺子、鲅鱼水饺等。全素、素三鲜和津味素各有特色,不仅受北京人的喜爱,外国客人也是格外青睐店家的饺子。

老边饺子馆

是一家主打沈阳特色风味餐馆,特色是饺子,做法有煮饺、蒸饺、煎饺、汤饺。选料讲究,制作精细,造型别致,口味鲜醇,它的独到之处是调馅和制皮。特色水饺焗馅了,馅的制作,是先将肉炒熟,然后加上秘制调料,再拌上一些青菜制作而成,待蒸或煮上几分钟后,呈现出肉和菜的香味醇厚儿别致,据说在焗

馅水饺中,猪肉韭菜是必点菜品之一。

鸿毛饺子馆

是一家连锁餐馆,招牌饺子,种类繁多,据说口味多达56种,象征着56个民族。如三鲜饺子,绿色的外皮、馅料有虾仁、猪肉、丝瓜、鸡蛋等,皮薄馅大,新鲜美味,还有西红柿鸡蛋、猪肉尖椒、猪肉玉米等多种口味。店家的饺子实行现拌馅、现擀皮、现包、现煮,馅大皮薄、口感好,美味又健康。配备的小料有辣椒油、辣椒酱、酱油、蒜泥、麻酱、香油等,根据自己的口味,调配小料蘸着水饺吃,很是美味。不仅如此,店家有时还供有免费的玉米茬粥、小菜以及水果,服务周到热情。

农家公社饺子馆

是一家主打东北菜系的餐馆,经营有热菜、炒菜、饺子等。店面不大,但装潢朴素简单,透明式的玻璃墙使得室内宽敞明亮,给人舒适之感,有散座也有包厢。

首先说说特色菜品饺子系列,采用的是手工打馅,现场包制,皮薄馅大,健康美味,每五个水饺一两,三两起做。素馅的有韭菜鸡蛋、西葫芦鸡蛋;荤的有猪肉大葱、猪肉酸菜等、牛肉胡萝卜、虾仁肉三鲜等,馅料新鲜,口感佳,物美价廉。除此之外,特色热菜有农家大炖鱼、农家铁锅炖大鹅、竹篓虾、小鸡炖蘑菇、猪肉炖粉条、酸菜粉丝等;凉菜有酸辣瓜条、蒜泥茄子、西芹花生等,更多美味,值得亲自一试。(综合报道)

食尚厨房

麻辣肉汤圆



主料:糯米粉500克、肉馅250克;

辅料:盐、料酒、油辣椒、芝麻油、凉拌酱油、花椒油、小葱均适量;

做法:1.将糯米粉加水揉至表面光滑,不粘手即可;2.把猪肉(猪肉不要全瘦的,混些肥肉)剁成末,加适量的盐和料酒调匀;3.把汤圆分成一小团一小团的,然后用手捏成一个碗状,把适量肉馅放入其中,封口;4.把包好肉馅的汤圆搓圆,尽量让肉馅在里面中心,以免煮的时候裂开;5.锅里烧一大锅水,水一定要多,汤圆才不容易黏在一起。水烧开后把汤圆放入锅中,待水再

次沸腾后转中火,火太大容易把汤圆冲散。煮汤圆的期间就可以弄调料了;6.把需要的调料准备好,根据自己的喜好去调就行,麻辣汤圆好不好吃,最重要的就是佐料;7.这个时候差不多汤圆煮好了,待汤圆浮起来后转小火焖一会盛起放入碗中,然后加入调好的佐料,撒上香葱(如果想要入味,可将汤圆夹开了再加调料),即可开吃。

烹饪技巧:麻辣肉汤圆不是一道常见的食物,但却是很美味的食物。对每一样材料都很讲究,汤圆的糯性,肉馅的鲜嫩,调料的麻辣性等。

资讯

2016中国餐饮企业家大会在京成功举办

本报讯 冯文亮 日前,由中国烹饪协会主办的“关注食品安全 践行社会使命”2016中国餐饮企业家大会在北京新国展举办。国家食品药品监管总局领导、中国烹饪协会会长姜俊贤,联合利华饮食策划中国区总裁张海涛以及国内三百多位餐饮业人士汇聚一堂,共话餐饮食品安全的趋势与规范。

会上,中国烹饪协会会长姜俊贤透露,据国家统计局统计,去年我国餐饮产业营业总收入为32000亿元的规模;今年1-10月国家统计局公布的数据是29000亿元,据中烹协估算,今年实现35000亿元营收总额是完全有可能的。去年环比增速是11.6%,今年1-10月的环比增速是10.6%,虽然稍微下降了一点,仍然还在两位数的增长空间。

业内人士表示,在“一带一路”“互联网+”“供给侧结构性改革”“促进消费带动转型升级”等政策的影响下,部分省区市场凸显活跃、O2O

餐饮蓬勃发展、供需两端齐发力等趋势逐步在餐饮行业显现,这给餐饮行业带来了诸多活力与挑战。

为了助力餐饮业可持续发展,加强餐饮业食品安全管理,在国家食药监管总局的指导下,中国烹饪协会将发挥行业领导力,把集中规范管理餐饮业食品安全工作作为其重要举措之一的“餐饮业食品安全促进中心”在会上宣布成立。

据了解,该中心是国内餐饮业在食品安全领域首个

将研究与实践相结合的专业机构,以期通过专业社群平台、食品安全大会、食品安全培训三大板块,通过解读政策法规、组织研究与论坛、积极推动宣贯以及科普等方式,提高餐饮业食品安全管理的总体水平。

当被问及成立该中心的初衷的问题时,张海涛表示,从整个中国餐饮持续化的发展的角度出发,食品安全是产业和行业能够持续发展很重要的基础,也是每个企业能够得到有序发展的前提。

