

寻味北京

# 带着ta与美食一起过平安夜

“

平安夜快到了,你有圣诞老人送礼物吗,或者你打算做谁的圣诞老人,计划好带着你的另一半去哪儿约会了吗?既然是约会,怎么少得了美食,下面给大家推荐几家既有格调,又浪漫的餐厅,平安夜带着ta来这里吧——

”

## 膳麒轩武烤新料理

餐厅装修风格独特,像韩式烤肉店又像是酒吧串店。店里的吧台很有意思,各种外国进口的啤酒和洋酒。小店有上下两层,环境干净整洁,给人一种舒适之感。

菜品有点像老北京炙子烤肉,又有点像法式铁板烧,采用混搭的风格。特色菜雪牛肉方肉很嫩,蘸着配料口感更佳,鲑鱼非常新鲜,入口即化;香煎鳕鱼脆生生,肉质嫩滑,配上沙拉酱料,不论是味道还是卖相都很诱人;肥牛焖面,分量足,肥牛很嫩很香,面条Q弹。不仅如此,店家还供有多种烧烤、啤酒等做选择。

## 福楼法餐厅

老牌法式餐厅的派头,宽敞高大的餐厅里,到处都显现着一股典雅的气氛,深色木质地板、铺了双层白色台布的餐桌、

光泽很润的白瓷餐具、全手工彩色玻璃大门框,那份自然而然的幽静让人们怡然自得。

店内厚实的带骨小羊排,配煎土豆和烤番茄,羊排汁水保留的很好,一刀下去汁水溢出,肉嫩而有弹性,很是美味,配的汁咸淡适中,突出了羊肉的美味,不膻不腻。据说米其林的厨师每三个月会来一次,主要是研究和设计新的菜品。

## Heritage和瑞

是家具法国传奇色彩的老牌餐厅“米其林三星法餐厅Le Pre Lenotre”开在中国的分店。浓重的欧洲式装修风格以及餐具布置让人觉得仿佛自己正置身于米其林星级餐厅。

低调奢华的氛围,餐厅正中的古典吊灯很漂亮。餐厅里播放的音乐很好听,优雅的法语歌曲,给餐厅增加了很多浪漫的气氛。

首先说说餐前点心面包,蓬松柔软,不仅里面含有黑橄榄、番茄干、小核桃等



食材,表面还撒着好多芝士丝,香绵可口;鹅肝,嫩滑味美,鲜软肥厚,火候掌握得很不错,尤其是去筋工作完成的无可挑剔,配上一点葡萄柚肉和红薯片,加上酱汁,使人欲罢不能;多宝鱼,配土豆和鱼子酱,优质的食材使人对这道看起来简单的菜叹为观止,软嫩而有厚度的鱼肉搭配特别的调料,是纯法国式的香甜与味觉。

## 天都里印度餐厅

走进餐厅里,给人一种金碧辉煌的视觉感触,装饰色彩鲜艳,以红、绿、白为主四处垂挂着经文,仿佛到了印度的佛殿之中,很是特色。店内面积较大,环境宽敞大气。

坐在店里,一边吃着地道的印式料

理,一边感受着佛教的洗礼有一番风味。如特色菜咖喱鸡,咖喱味道纯正,鸡肉鲜嫩羊肉软烂,汤汁浓郁,也可以拿饼蘸着吃或者拌饭,很是美味。

## MODO Urban Deli

敞开心扉,店面一堵墙以气泡水和气泡酒装饰。店里主要是供两人就餐的小桌,靠窗的位置设有大木桌,桌上摆着一大盆鲜花,带着亲朋友人一起,边享受美食边看着外面车来车往,很是惬意。店家牛排做的外焦里嫩,汁水很多,软硬适度,口感不错;烟熏三文鱼沙拉很大片,味道很清爽,看上去让人食欲大增,更多美食,可去店内一试。

(北京旅游网)

食尚厨房

## 红烧冬瓜球



冬瓜含有蛋白质、多种维生素和矿物质,营养丰富,具有化痰、利水、清热的功效,既可以用来煮汤、做冬瓜盅,也可以腌制成糖瓜冬等,下面给大家介绍一种具有特色的红烧冬瓜球。

**主料:**冬瓜 500 克;

**辅料:**鸡精 5 克、白砂糖 10 克、蚝油 10 毫升、料酒 10 毫升、盐 3 克、姜 1 小块、红菜辣椒 1 个、大葱 1 根;

**做法:**1.冬瓜洗净,用圆形小勺将冬瓜挖出一个个的球

形;2.挖好的冬瓜球装盘备用;3.姜,大蒜切末。大葱,红辣椒切丝;4.炒锅倒少许油烧热,加入白砂糖,待白砂糖溶化变成酱黄色并冒小泡泡时,倒入冬瓜球翻炒上色;5.放入料酒,蚝油,姜蒜末,加入清水盖上锅盖,用小火煮 6 分钟;6.相继加入盐,鸡精,葱丝,红辣椒翻炒至汤汁浓稠后装盘即可。

**烹饪技巧:**挖冬瓜的小勺,要选把子比较硬实的。挖起来可以用上劲,又不会把把子弄弯。

资讯

## 通州大顺斋糖火烧入选首届中国金牌旅游小吃

**本报讯** 由中国旅游协会、中国旅游饭店业协会共同举办的首届中国金牌旅游小吃颁奖典礼于日前在北京饭店揭幕。北京通州大顺斋糖火烧入选首届中国金牌旅游小吃。

据悉,今年年初,通州区旅游委、旅游行业协会根据国家旅游局相关活动要求,认真组织本区的旅游小吃参加评选活动。在该区旅游行业协会的动员、征集、推荐下,该区大顺斋、小楼饭店、亚太福源 3 家企业共向北京市旅游委上报了糖火烧、高丽澄沙、吉利卷、肉火烧及烙炸饅 5 个通州特色旅游小吃。经过北京市初选、推荐,大顺斋糖火烧作为北京十大旅游小吃之一,参与全国 31 个省区市及新疆生产建设兵团推荐的 300 余个名吃名菜的评选角逐。历经三次综合评审、社会公示、严格的审批程序,200 个中国金牌旅游小吃摘得“金牌”,大顺斋糖火



烧成功入选,成为该区首个获得“中国金牌旅游小吃”称号的特色小吃。

此次评选旨在“贯彻落实国家旅游局 515 战略,弘扬中华饮食文化,深入挖掘民间传统名吃,打造特色餐饮品牌”,是中国旅游餐饮行业展示其品质与特色的良好契机,可有效的提升旅游餐饮品牌的知名度,促进我国

旅游餐饮行业的健康发展。糖火烧是有名的京味小吃,已有 300 多年的历史,北京最有名的就是通州“大顺斋”产的糖火烧。2009 年,大顺斋糖火烧制作技术被批准为“北京市市级非物质文化遗产”,此次入选首届中国金牌旅游小吃,对提高该区旅游知名度将起到积极的推动作用。