

寻味北京

这个圣诞吃喝享不停

“五彩缤纷的圣诞树,各种圣诞老人玩具、帽子以及充满圣诞元素的礼品,琳琅满目地出现在各大商场、超市甚至餐厅,有的放在门口,有的摆在大厅。走在大街上,似乎每个角落都让人感受到圣诞的气氛,圣诞树呈塔形,穿着一件绿衣裳,身上挂着的一个个小铃铛,轻轻一碰,叮当、叮当发出动听的声音;还有金色的小灯、五颜六色的小灯笼等,圣诞嗨翻,除了游玩,美食也得慎重挑选,经济实惠,美味极致,下面给大家介绍几家食美价也美的美味餐馆——”



大卫船长健康餐

餐厅装修很特别,选择海洋、水手的元素,蓝色给人的视觉效果很舒服。窗户上挂着救生圈、救生绳的装饰物,桌布也是红白蓝三色相间,配上各种小的配饰,洋溢着一种青春飞扬的味道。

特色菜烤三文鱼牛油果沙拉,里面主要有三文鱼、牛油果、鹰嘴豆、白扁豆等,还有各色蔬菜,很大一碗,酱料口味很好;铁扒菲力牛排,黑椒味的牛排,肉质鲜嫩多汁,咸淡适中,搭配的还有土豆泥和香烤时蔬,土豆泥细腻,很是美味;意大利肉酱面,酱料是现炒的,面条劲道,松软适宜。

据说餐品都是由三位五星级大厨自制,人家还曾经为多国的政要人员做过西餐,有种用超低价格吃五星级菜品品质感受。

安妮意大利餐厅

餐厅分上下两层,一层有少量散座,用餐主要在二楼。二楼的面积虽说不大,但看得出餐厅布局及座位布置已经尽量考虑周全,用餐环境比较轻松舒适。

店家还为小朋友提供做mini披萨的体验,宝宝可以自己动手做一个可爱的小披萨,等到小披萨烤好后,再满怀成就感地分享自己的劳动成果。这样用心的,并且很好的提供亲子环境的餐厅真的是为数不多的。

安妮是家性价比较好的餐厅,之所以这样说是他们的菜品都很好吃,随便挑从汤类、前菜、小吃、披萨、意面,或是甜品不但可选择的种类繁多,而且每样都很有水准,从味道到口感,从食材的新鲜度到被服务综合呈现使人满意。

念客 misscake 蛋糕

店面不大,但空间利用率很高,布置也很温馨,适合闺蜜下午茶,也可独自安安静静地吃着甜品发呆一下午。

值得推荐也是店内主打款玫瑰蓝莓,点金之笔是中间的蓝莓夹心,香醇野生玫瑰和秘制蓝莓果酱相结合,微微的酸,淡淡的玫瑰香,让人爱不释手;抹茶口味,选用日本进口宇治抹茶粉制作,抹茶自带微苦的口感及浓郁的香醇,入口后充斥着整个口腔,让人欲罢不能;红茶口味,新鲜的苹果加入红茶水中熬制成酱融入杯底,配以绵密的奶油掺杂着浓郁的红茶香气,口感惊艳;焦糖咖啡,选用进口意大利咖啡豆制作,咖啡豆的香气逼人,咖啡的苦配上焦糖的甜,甜蜜香醇直逼味蕾;“花样年华”杯子蛋糕系列特别有圣诞气息,浓情黑巧,蛋糕坯够润,黑巧的味

道并没有被甜度所掩盖,奶油细腻的几乎入口即化,尝得出选用的奶油品质很是不错。

那家小馆

类似四合院的小院子,有两层,装修古色古香,古书式的菜单,很有特色,环境宽敞舒适,适合情侣约会或家人小聚。

首先介绍特色菜黄坛子,汤汁鲜而浓稠,金光灿灿的,里面是由各种食材熬制而成,价格不一;秘制酥皮虾,炸的香脆,不用剥虾皮,可以直接吃,健康美味;世宁土豆泥,圆圆的外型,看着就很有食欲,分量足,土豆泥和豆沙的混搭,层次丰富,是一道很受老人和孩子喜欢的佳品。除此之外,店家还供有那家自制豆腐、桃仁炒鸡、那府麻酱鸭、虾仁炆炒莲花白等多种特色美食

以及各种饮品可选。

绚味

小店不大,整体装修精致又简约,厨房是开放式的,坐在正对的位置可以看到厨师操作。店家主菜均放在很厚的平底锅里可以很好的保温。

首先说说店家特色榴莲流奶牛角包,面包表皮酥脆,里边绵软,榴莲馅料很足,很受榴莲控的朋友喜欢;红烩牛肉饭,米饭晶莹剔透配有玉米粒,牛肉味道浓郁,肉质鲜嫩;热辣鸡腿意面,除了主料烤鸡腿和意面,里面还有蔬菜、千页豆腐、玉米片、温泉蛋等食材,其中意面是配汁炒过,热辣鸡腿肉嫩味浓,二者结合,咸淡适中,份量足,是值得一试的美味。这个圣诞,一起嗨起来。(综合报道)

食尚厨房

糖醋土豆小丸子



主料:土豆2个、面粉2大勺;

辅料:料酒1勺、盐适量、水淀粉少许、黑胡椒粉少许、陈醋4勺、清水5勺、酱油2勺、白糖3勺;

做法:1.将土豆去皮洗净切片,入蒸锅蒸至熟软;2.把蒸好的土豆捣成泥状,然后加入适量盐、黑胡椒粉、2大勺面粉抓拌均匀;3.将料酒、酱油、白糖、陈醋、清水、水淀粉混合均匀成糖醋汁;4.把土豆泥分别搓成小丸子;5.油锅烧至六成热,放入土豆丸子中火炸至外皮变硬捞出;6.油温升至八成热,倒入炸

好的土豆丸子复炸10秒左右快速捞出控油,炸好的土豆丸子呈金黄色;7.炒锅倒少许油,倒入糖醋汁中火慢熬,熬至汤汁浓稠后,倒入土豆丸子快速翻炒;8.洒入少许熟白芝麻翻炒均匀,即可出锅。

烹饪技巧:炸好的土豆丸子入糖醋汁中需快速翻炒。糖醋汁比例要调好,熬好的糖醋汁不要太稀,不然土豆丸子倒入后外皮就会变软,不酥脆。这道菜趁热吃口感最好,外焦里嫩,凉了以后皮吸收了汤汁变软。

资讯

北京29家餐厅上榜“全球最佳”

由法国外交部和旅游发展署联合相关机构近日推出的第二届“LA LISTE”(中文译文“榜单”)世界美食年度排行在法国巴黎正式发布。100家中国餐厅入选“全球1000家最佳餐厅”榜单,29家北京餐厅上榜,排名全国居首。

榜单显示,香港马会俱乐部、淮扬府安定门店、全聚德、花家怡园、大董、便宜坊等29家北京餐厅入选“全球1000家最佳餐厅”。在得分

前十名的中国餐厅中,北京的餐厅占据三位,分别是北京香港马会俱乐部、北京的淮扬府安定门店和北京全聚德。其中,北京香港马会俱乐部以98.75分的成绩排名第一,在“全球1000家最佳餐厅”榜单中排名第15。从各国入选餐厅数量上看,中国100家餐厅入选,比去年上榜餐厅数增加31家,由第四位升至第三位。日本、法国位居榜单前两名,分别为116家和113家。

据悉,该榜单评选机构参照了国际或地区性的约400种著名美食指南、报纸杂志和消费者点评网站的评价,利用专门开发的软件进行数据分析和综合评定,从而筛选出全球最好的1000家餐厅。

随着中国文化“走出去”,中国美食作为中国文化的载体之一,在全世界受到了普遍欢迎。据了解,明年的“全球1000家最佳餐厅”排行榜揭晓盛典将在中国举办。(环球网)

首届北京密云冰雪美食季启动

本报讯 为响应国家提出的“普及冬奥知识,感受冰雪魅力”的号召以及更好地满足北京市民对冬季室外运动的需求。近日,北京云佛滑雪场联合北京渔街协会及北京溪翁庄民俗旅游合作社共同发起首届密云冰雪美食

季,本次活动,以“欢乐冰雪,亲情美食”为主题。全力打造京郊冰雪美食第一品牌。据了解,凡到云佛滑雪场滑雪的游客可免费领取溪翁庄美食折扣券一张,凭此券可在渔街指定商户及各民俗村指定民俗户用餐享八五

折优惠。滑雪之余品水库鱼,品民俗美食。

冬季是密云水库开鱼期,在渔街可以吃到各种方式制作的鲜美水库鱼。溪翁庄镇共有八个民俗村,每个民俗村都有自己的特色民俗美食,正所谓溪翁庄镇一村一品。