

寻味北京

年末,吃一餐充满特色的美食

随着人们的生活水平不断提高,别出心裁的创新和特色渐渐成为各板块“宠儿”,包括美食亦是如此,不管是就餐环境,还是创意菜式,都是人们选择时一个衡量的标准,也是美食和潮流融合的最好表现。转眼间,2016年已走到末尾,不甘平凡吃一餐的你是否想吃得不平凡些呢?下面小编给大家介绍几家充满特色的美食餐厅——

风波庄

是一家充满武侠小说气息的餐厅,装潢充满武侠风,木头方桌、长板凳,四周的墙面上画着黑白毛笔画,店家没有菜单,根据人数,由厨师配菜,如果不喜欢,也可以进行调换菜品,很有特色。

首先介绍特色菜大力丸,外面包裹着糯米,里面有肉馅、咸蛋黄,口感层次不同,据说是逢桌必点的一道美食;板栗炖鸡,量足份大,鸡肉新鲜入味,板栗软糯可口;风波全鱼,类似于烤鱼,鱼皮烤的酥脆入味,可以接受的朋友可以将大的鱼刺当脆骨吃,是用芹菜、洋葱和店家特制的汤汁浇在上面,香而不腻。不仅如此,店内还有叫花鸭、石锅鱼、木桶羊肉、鸡汁脆豆腐以及自酿的米酒和高粱酒等可供选择。

舌尖记忆

餐厅的散座与包间混搭成趣,到了晚上,透过玻璃窗可以看到夜景。餐厅的菜

品以四川传统江湖菜为主,又加入了时尚潮流新创意。菜品摆盘漂亮,味道好吃,是一家性价比较高的餐厅。

特色菜毛血旺,是经典的川菜之一,汤汁红亮诱人,以鲜鸭血为主料,配以肥肠、肉片、黄喉、鹌鹑蛋、宽粉等食材,味浓醇厚,麻辣鲜香,很是美味;小米鲍汁豆腐,豆腐经鲍汁炖制,口感软嫩松泡,鲜嫩可口,小米养生味又香,是冬季时令的暖心小锅;环球1号,很大的一个麻团,是用糯米制作而成,味道偏甜,里面是空心的,吃的时候把它砸破,用手撕着吃,非常有特色。

时间轴餐厅

走近店内,亮丽的装潢、讲究的餐桌和沙发椅、通透的落地窗等映入眼帘,环境干净舒适,整体透着一股浪漫气息,二层适合生日party和公司聚会。

店家特色是海鲜系列,种类丰富多样,人气美食有蛋黄焗大虾,虾子的个头大,焗的很入味,很是美味;鹅肝,入口即

化,又嫩又香,配上面包和蓝莓酱一起吃不仅可以中和鹅肝里的脂肪,而且美味。除此之外,还有龙虾刺身、佛跳墙、清炖巴鱼、烤帝王蟹腿、松茸汤等多种特色美食值得一试。甜品有南瓜蛋糕、红豆奶酪乳、冰淇淋球;饮品有红酒、啤酒、玉米汁、果汁等。据介绍,店家的饮料是当天现榨的果汁,新鲜健康。

漫火锅

店内环境光线柔和,环境宽敞,种植很多绿色蔬菜和菌类,食客涮锅用的是现摘蔬菜和食用菌,墙壁是大鱼缸,坐在旁边就餐,很是特色。

单人单锅的小电磁炉,锅底是用矿泉水熬制且无添加剂、无味精的汤粥,自制酱料口味齐全。店家供有免费的海鲜粥和小菜,很是贴心。涮菜有龙胆鱼,有两种吃法,鱼片涮锅,鱼骨肉做成椒盐炸软,香而不腻,使人食欲大增;手切羊肉,入锅几秒变色取出蘸上金牌麻酱小料,鲜嫩多汁,入口即化;鸵鸟肾,造型红润喜人,取

下薄片入锅,滑润无异味,口感有些脆。不仅如此,还有手工丸类组合、手工四色水饺、珍品雪花肥牛、鸭肠等多种涮菜可选。

锅们

是一家主打川菜系餐厅,餐桌间空隙张弛有度,环境干净整洁,是同事、朋友相聚的不错选择地之一。

店家最博人眼球的除了菜品就是那个会上菜的机器人——小美,小美会按照既定轨道给每桌上菜,如果挡在她前面,她还会说“请前面的帅哥美女让一下”,很有特色。

招牌菜钵钵鸡,里面的串有荤有素,汤是温热的,口味偏辣;麻麻鱼,口感麻辣,鱼肉鲜嫩,里面配有木耳、青笋、藕等蔬菜,适合口味偏重的朋友;藕遇,脆脆的,比较爽口;凉菜果仁拌黄瓜,黄瓜去皮拌花生仁,清脆爽口,是解辣佳品,喜欢吃辣的朋友,到这里是个不错的选择。

(综合报道)

食尚厨房

菠萝咕咾虾



**主料:**虾300克、菠萝2片;  
**辅料:**红椒半个、黄瓜1小段、食盐5克、姜1小块、淀粉5克、番茄酱2汤勺、白糖1汤勺、植物油1汤匙、水适量;

**做法:**1.分别将红椒去籽切成菱形片,菠萝切小块,黄瓜切成菱形片,姜切片备用;2.把虾洗净去须后,从中间剪开去虾肠(用牙签在虾头到身上的第二节处挑出肠)以便入味;3.锅内放入适量的植物油烧热后放入姜片,爆出香味,再放入虾炒至虾变色,依次加入红椒、切好的黄瓜;4.将番茄酱、盐、白糖、淀粉和适量的水混合均匀,调成芡汁备用;5.放入菠萝片,再倒入芡汁,快速翻炒至均匀出锅即可。

**烹饪技巧:**1.虾要去除虾线,对半剪开,既卫生又方便入味,也方便小朋友吃的时候去壳;2.虾是很容易煮熟的一种食材,不用煮很久,变红就可以了,煮老了影响口感;3.用水果入菜,要最后放,放了后快速翻炒均匀即可,以免水果煮久变酸。

资讯

改善消费环境 提升服务 扩大内需  
共享北京国际美食汇



**本报讯 记者彭东海** 由北京市商务委员会主办,北京市西餐业、北京财富中心、百度糯米联合承办,惠刷网、各区县协会共同协办的“北京国际美食汇之第二届圣诞狂欢嘉年华暨财富购物中心圣诞美食节”12月22日在北京启动。

圣诞节是西方最为隆重的传统节日之一。也是国内西餐企业一年当中最热闹、活动内容最丰富的一个节日。协会借助传统节日的品牌效应,以“拉内需、促消费、搭平台、树品牌”为目的,引入“互联网+”的创新思路,为西餐企业打造圣诞节品牌项目,开展一系列西餐企业促销活动,拉近市场与消费者的距离、提升企业知名度、创新餐饮消费新模式,为消费者提供更加落地的服务,真正达成“改善消费环境、提升服务、扩大内需”的目标。

北京的西餐市场在不断扩大,远郊区县的餐饮都在突飞猛进的成长,城区餐饮企业也在不断拓展自己的业务,多元化发展。更多的西餐企业逐步走上了:规范化、连锁化、便利化、品牌化和特色化。放眼2016年度,北京西餐业协会打造的品牌活动覆盖多种主题在各城区开展促销活动,同时与百度糯米达成战略合作,为西餐企业品牌推广、活动促销打开了一扇新的窗口。此次圣诞狂欢嘉年华活动与北京财富购物中心联合打造,并将此品牌固定时间、固定地点长期共同举办下去。并将围绕各个国家的圣诞展现以及各国的特色佳节美食奉献给消费者,打造一场接地气、亲民意、聚实惠的美食佳节,丰富百姓节日市场。

据悉,此次活动从12月22日开始至2017年1月3日,为期13天,协会率领代表性西餐企业、各国节日美食为消费者带来浓浓的圣诞美食文化,让消费者感受到各国圣诞风情的同时还可以现场参与活动;到烘焙课堂亲手制作翻糖饼干,到红酒沙龙品尝红酒,到乐厨厨艺聆听营养师分享白领饮食健康知识,同时还有惠刷网为消费者带来的总额500万的惠刷通消费红包等。同时,此次活动联合百度糯米开展线上平台合作,餐饮企业拿出数量众多的特色产品,放到线上平台进行线上销售,采取线上线下相结合,不仅可以扩大活动的知名度,预计线上活动将可以为本次圣诞活动带来千万元消费、百万人关注、十数万人参与的火爆场面。