

寻味北京

北京人爱去的饭馆

春 节长假还在继续,很多人借此机会走南游北,体验各地风情、民俗,首都自然也成为其中一部分人选择出游地之一。提到北京美食,很多人第一印象就是烤鸭、铜锅涮肉这种名气大的菜品,其实不然,北京的家常菜也是值得尝试的美味。游北京,品北京特有的味道,才不虚一行。下面小编给大家介绍几家具有特色的地道北京菜馆——



懂事儿

走进餐厅,装潢怀旧,主打民国时期北京四九城的风格,一、二层是包间,以北京有名的胡同、街巷命名,墙上贴着黑白报纸和旧广告,还有摆的各种老物件儿……犄角旮旯里都透着京味儿。“懂事儿”主打北京胡同菜,能想到的老北京菜肴这儿都能找得到。酸梅汤、梨汤、白切鸡、老汤猪手、焖酥鱼、盐水鸭胗、素火腿、葱烧海参、软炸虾肉、北京烤鸭、炖酥丸子、炖排骨、豌豆糕、果子干儿……饮料、凉菜、热菜、小吃、甜品每一样都精致,菜品没有太多华丽的装饰,但味道出众,还原

出了北京菜的质朴。

刘宅食府

开在胡同里的北京菜馆,有种大隐隐于市的感觉。可以坐在院子里吃饭,八仙桌子、大条凳,取暖用的大火炉都有种老北京的气质,氛围极好。店里北京家常菜一应俱全,身处其中总有回家的温馨感觉。店家的每一道菜,都做得精致,很是用心,点个芥末墩醒醒五官,炸灌肠溜溜牙口,麻豆腐预备解酒,茄子卷探探门路,烤鸭开荤,多宝鱼解馋,三不沾化腻,萝卜汆丸子溜缝,最后一人一碗羊肉汆面,可谓齐活。

四世同堂

京味十足的馆子,传统菜肴居多,偶有新派菜肴,但绝对够惊喜,比如大赤包捉五魁——将豌豆黄做成了麻将的样子,分分钟出戏到麻将馆;比如地雷——巧克力做成地雷的样子,一点火就炸,放烟花一般……当然不能只吃特色菜,爆肚、炸灌肠、芥末墩、三不沾等都做得很是地道,贝勒烤肉——爆葱和烤肉卷在烧饼里喷香可口;乾隆白菜,这算是京菜的代表之一,芝麻酱、白菜、芥末拌制而成,芥末很够味;炖排骨,炖得软烂,肉骨很容易分离;爆三样,很嫩,完全不腥气。总体来讲,是个不错的选择。

到家尝

算得上是老店了,主打传统京味儿菜,门口有两只八哥,赶上它们心情好,还能跟您聊上两句。炸酱面、豌豆黄、麻豆腐、炸灌肠、爆肚、炸咯吱,可以放心点,色泽洁白的糟溜鱼片,明油亮汁的毛豆烧茄子,外焦里嫩的焦溜丸子,口味醇香的京酱肉丝等,量大实惠,且味道正宗,差不多的时候再来一份疙瘩汤溜溜缝,相信会吃得很满足。

北平食府

听着名字感觉是家有故

事、有情怀的餐厅,让人想前去一探究竟。是家老北京菜馆,略有些改良,口味还是很家常的,价格也算实惠,店里的氛围很浓,适合家庭聚会。服务员上菜时的那一声吆喝,像是老北京跑堂的伙计。说说菜品,干炸丸子必点,蘸着小料很香脆,白嘴吃也很好吃;京酱肉丝,又香又嫩,搭着豆皮葱丝,或者直接拌饭,咸甜可口,十分不错;宫廷四点里面的豌豆黄、芸豆糕、驴打滚、小豆糕口感精致,香香甜甜,很是正宗,还有奶油炸糕、杏仁豆腐等也值得一试。

(北京旅游网)

食尚厨房

蜜汁风味烤鳗鱼



主料:鳗鱼(干)350克;
配料:料酒1大匙、生抽1.5大匙、白砂糖(黄)1.5大匙、胡椒粉半小匙、姜汁1大匙、蜂蜜3大匙、白芝麻适量;

做法:1.将鳗鱼干洗净,用温水浸泡2小时后,去头尾切成鱼段,加入黄砂糖、生抽、胡椒粉、姜汁及料酒,腌制20分钟使其入味;2.把鳗鱼取出,剩余汤汁以小火煮开,制成酱汁待用;3.将烤箱预热,烤盘铺好锡纸,把鳗鱼段放在上面,大约190摄氏度烤8~10分钟(中间须不时翻面并涂抹酱汁多次);4.取一大碗,放入蜂蜜,把烤好的鳗鱼倒入大碗中,加适量白芝麻,充分的搅拌后即可。

资讯

稻香村借力电商热卖新派元宵

本报讯 元宵节临近,元宵汤圆进入热销时段,为满足市民需求,北京稻香村首次在网络上销售速冻元宵,目前“石磨元宵五仁口味”和“石磨元宵黑芝麻口味”已经上线。只要每日15点前下单购买,当天即可送达。

据悉,今年北京稻香村元宵计划产量210万斤,比去年增长15%,并首次在网络上销售速冻元宵。在北京稻香村“京东自营”店发现,除了“石磨元宵五仁口味”和“石磨元宵黑芝麻口味”已经上线,此外,还有“上元溢彩”、“团圆飘香”两种元宵礼盒以及5种速冻汤圆正在线上热卖。



2017怀柔“敛巧饭”民俗风情节举行

本报讯 2017“敛巧饭”民俗风情节于2月10日至12日(正月十六)在北京市怀柔区琉璃庙镇杨树底下村举行。

据了解,今年的“敛巧饭”活动上,二人转、相声、杂技、舞狮、锣鼓等民俗表演活动也

将接连上演,游客还能参与滑冰车、抽冰尜、骑马、射箭等冰雪游乐互动项目。正月十六将举办隆重的“敛巧饭”祭祀仪式。

“敛巧饭”是怀柔杨树底下村的古老风俗,村民将正月

十六这一天定为感恩祈福的日子,“扬饭喂巧”,并祈祷风调雨顺,故名“敛巧饭”。自清代嘉庆、道光年间起,“敛巧饭”至今已有约200年的历史,入选了国家级非物质文化遗产名录。