

寻味北京

京城具有人气的自助餐厅

随着春节、元宵节的结束，我们的饮食也从大吃大喝回归平常的一日三餐，对于一部分人来说，这是降油脂，给肠胃缓冲的一个调整期，同时也有部分人有些不适应，下面小编给大家介绍几家北京具有人气的自助餐厅，有荤有素，满足荤素不同需要。

戈拿旺巴西烤肉

戈拿旺巴西烤肉是一家以拉丁为主题的南美文化餐厅，透露着南美风情的装修，精彩的巴西歌舞演出，让人在享受美味佳肴的同时，更多地了解南美文化。

这里是巴西烤肉的用餐风格，地道的巴西烤肉，注重肉的原汁原味，用大铁钎串，用炭火烤，在鲜美粗犷的味道中还有一股原始的肉香，是肉食者的不错选择之一。享受各种美味的新鲜沙拉和香浓的奶油汤、红菜汤等开启烤肉之旅，紧跟其后的是鲜美的巴西烤肉主餐，百余种自助餐搭配巴西烤肉免费享用。如三角肉“超好吃”；牛肩峰，如果是八分熟，嚼起来非常爽口，牛肉材质新鲜，加上调料酱，很是美味；火鸡卷“咸咸的，很有嚼头”。店家还供有各种色拉，既解腻又爽口。

盘古七星酒店自助餐厅

餐厅靠外是清一色的落地玻璃，玻璃外面便是鸟巢和水立

方。餐桌沿着玻璃排列，在这种惬意舒适中同时坐拥美景。

特色菜清蒸大龙虾，在100℃的温度下，经过27分钟的清蒸直接上桌，食客可以不限数量取食；海鲜档的小鲍鱼被老饕们评为肉质最鲜；烧烤档供应的小羊排，选用的是新西兰A级肉，上面加一片名为番杏叶，提振肉香；烤口蘑，造型别致，口蘑倒置，犹如一只小酒盅，其中盛装鲜美汤汁，是在烧烤的过程中蒸馏出来的，其中有盐巴、胡椒与白兰地的滋味。据说店里还供应一款特制饮料“绝迹重生”，工艺繁琐、材料难寻，如想品尝需额外付费。

舰海传奇海鲜自助

整个餐厅是海蓝色的，从店面的门头到自选区域，甚至是就餐的桌椅，全部散发着海洋的气息。每个座椅之间空间宽敞舒适，靠近窗户用餐还可以看到窗外的美景，使人轻松愉悦。店里分为水产海鲜区、广式烧腊铁板区、日韩料理区、水果区等有数百款国际美食。

其中，海鲜区分冰鲜和水产两个区域，水产中有鲍鱼、活虾、梭子蟹、海虹蟹、螺类、贝类等，据说店里的生蚝和鲍鱼，是从福建空运而来，新鲜美味，不管是涮还是生吃，都很适合。

不仅如此，谭家菜是北京著名官府菜之一，更是店里的一大特色，这里的锅底分清汤和红汤，每一味都很入味，每个人是



一份小火锅，调料有十多种。饭后可以享受水果蛋糕，店内还有哈根达斯、宝乐喜多冰淇淋。

第六季火锅自助

如果你想品尝到新鲜的海鲜、肉类以及蔬菜等食材烹制成的火锅自助餐，那么可以试一试第六季火锅自助。

海鲜种类丰富，如活石斑鱼、活鲍鱼、活皮皮虾、活桂鱼、活生蚝、活八爪鱼、阿拉斯加蟹腿等，新鲜健康；蔬菜类产品也很新鲜，比如原生态食材区，菌类、蔬菜是从云南地区空运至京，云南的松茸、竹荪，丽江土豆、思茅山药、高黎贡山野山萝卜等。另外，很多水果也都是新鲜采摘，有台湾莲雾、海南菠萝蜜、杨桃，大理宾川丑柑，五指山下黎家的小芭蕉等等。

第六季火锅自助餐厅推出丰富的菜系和锅底，多种口味结

合中式、日式、泰式、欧式等特色火锅，满足了口味需求的同时也注重养生。

味爱普思牛排自助

走进大厅，装潢考究、风格温馨，可以看到自助式的“沙拉吧”餐台，包括应季的特色沙拉、披萨、海鲜、米线、甜点等菜品满载着多样的异国风情。而VIPS提供的牛排来自澳大利亚，并且采用直火烤制方式烹饪，给予顾

客高品质的用餐体验。

值得推荐的如菲力牛排石板，牛肉都是进口牛肉，石板端上来的时候滋滋作响，菲力的肉质偏瘦，烤不了多久就好了，入口很嫩，味道鲜美。另外，在这里还能感受到这里特别正宗的披萨，口味多样，其中，如墨鱼南瓜披萨、蓝莓披萨等，披萨都是现烤，墨鱼汁的味道很淡，蓝莓披萨微甜，搭配着肉吃也很适合。

(北京旅游网)

食尚厨房

肉香糯米卷



主料：面粉400克、糯米半斤；

辅料：香肠半根、香菇6朵、胡萝卜半根、水210克、糖10克、酵母2克、老抽半勺、生抽2勺、糖少许、盐适量；

做法：1.将糯米浸泡2小时以上后洗净备用；2.分别将香菇用温水泡发，洗净切丁，胡萝卜去皮切小丁，香肠两根切小块备用；3.锅内放油，先小火慢慢炒香香菇，煸到透明，再依次放入胡萝卜丁、香菇丁，翻炒匀后加入糯米、老抽、生抽、糖和盐炒至糯

米把水分吸干关火，接着放入盆中，入蒸锅上汽后蒸20分钟；4.面粉加入适量清水，混合2克酵母，揉成光滑的面团，发酵到两倍大；5.把糯米馅料平铺在面皮中间，两边留出来（可以手上沾凉水，防止粘手），把面皮两边捏拢捏紧，翻到下面，切成均等的块状后用锋利的小刀或者细线，在面皮上划出菱形格子，不要太深，依次都做好后，放入盛好凉水的蒸锅中进行第二醒发约半小时，然后开大火，上汽后转中火，蒸18分钟，焖2分钟即可。

资讯

北京老字号情人节推“心心相映”等套餐

本报讯 2月14日正值西方情人节，京城部分老字号名店都推出了情人节套餐，取名“心心相映”“圆圆满满”等。俄式西餐老字号大地西餐厅的情人节餐位基本订满，北京国际饭店28层的旋转餐厅也推出情人节专场，早在春节过后就开始接受预订。

“每年元旦前后，我们情人节的餐位就订的差不多了。”大地西餐厅王经理说，“到了情人节当天，肯定要排队的。对于我们西餐老字号，那热闹劲儿得比春节还足。”

老字号同春园，除了不少年轻人来店里预订情人节餐位，还有不少老年顾客专门预订了这里的包间，准备在情人节当天，在孩子们的陪同下，重温感情的旅途。

烤肉宛、烤肉季、曲园酒楼等中餐老字号，也为情人节推出了浪漫味道。比如烤肉宛今年为情人节推出了238元、299元情人节

套餐，包括镇店名菜烤牛肉等6款菜肴，还有面点水果、饮料等。在价格上也有特别优惠，烤肉宛经理韩香臣介绍，像238元的情人节套餐，原菜价288元。

三里河同和居在2月14日为来店消费满288元的顾客送上“相思饮”（桂花羹）一份；百年湘菜名店曲园酒楼推出了包括“镇店名菜”茶油剁椒鱼头在内的199元情人专属餐；烤肉季推出了原价68元，情人节当天60元的果料它似蜜，当天还会为来店消费的情侣顾客免费送上一朵玫瑰花；马凯餐厅则为情人节推出了5折优惠的桂花桃胶；什刹海同和居食府在情人节当天为情侣们免费拍照留念；西四惠丰饺子楼推出了红酒醉雪梨当天半价的特惠；鸿宾楼推出了包括“圆圆满满”（清蒸鱼丸）、“心心相映”（煎烹大虾）等在内的280元情人节套餐。