

寻味北京

北京具有特色的新疆菜餐厅

手抓羊肉、烤馕、胡辣羊蹄、大盘鸡、烤全羊……提到新疆美食,这些具有代表性的特色菜在人们脑海中即刻浮现,脱口而出。是的,新疆菜既具清真菜特性,又具有中国西北菜系味重香浓的烹饪特点,随着社会的发展,新疆菜在全国遍地开花,越来越被人们喜爱和追崇,下面小编给大家介绍几家北京具有特色的新疆菜餐厅——

塔西热餐厅

是一间以经营新疆菜为主的餐馆。店面是绿色带有清真标志的门头,上挂着店家活动信息的横幅,餐厅环境整洁舒适。

首先说说特色美食,如大盘鸡选用农家散养的土鸡,和西北的土豆经过小火炖3至5个小时,鸡肉口感肉质紧实有咬头、土豆酥而不烂。因加了干辣椒、豆瓣酱和上好的花椒,口味鲜咸回味麻辣;铁锅鱼,用2.5斤~2.8斤的草鱼,以秘制酱放豆腐和白菜用铁锅小火炖30分钟,色泽醇厚,味道鲜美,据说常吃有健脾开胃的攻效;全家福,选用上好的内蒙古羔羊的蝎子,还有羊排、羊尾,采用13种中药材炖成,是道老少皆宜、四季均享的美味佳肴。除此之外,还有馕包肉、手抓羊排、羊肉串、烤羊腿等多种新疆风味美食值得一

试。值得一提的是,店家的羊肉用的是小尾寒羊,小尾寒羊肉质细嫩,肥瘦适度,鲜美多汁,鲜而不膻,而且营养丰富,健康美味。

新疆阿达西餐厅

走进餐厅,嫩绿色的环境,透着一种小清新的感觉。桌面地面都干净整洁,墙上也挂着新疆的风景画,服务员有条不紊,门口收银台的位置还摆放着可以外卖的切糕等特色产品,大颗的干果都可以看到,喜欢这口的可以买些带回家品尝。

店家的烤羊排,采用馕坑烤制而成,一根根的码放在盘子中,羊肉带着特制酱料的味道在嘴里越嚼越香,配上主食烤馕,刚出炉热乎乎的烤馕,焦脆有劲儿,一口肉一口馕,使人大快朵颐;奇台烩菜,里面的西红柿酸甜开胃,土豆绵软,入口即化;手

撕椒麻鸡,鸡肉嫩而不柴,调料汁越吃越麻,适合口味偏重的朋友;甜品酸奶,据说是通过馕坑来发酵的,无添加剂,口感顺滑,奶香十足;羊杂汤,汤汁浓郁,味道鲜美。

阿里食府

是一间新疆风味餐厅,略显低调的门面里面,有着整洁温馨的用餐环境,适合朋友小聚。据说店家的新疆菜被许多食客称道正宗、味道好。

特色美食有精品大串,是在钎子上串上大蒜,烤制时蒜香透入肉内,肉的油脂被蒜吸收,肉色红润,外焦香,里软嫩,咸鲜微辣,入口时肉汁四溢飘香;西北风味凉皮,凉皮松软筋道,且带有面包的淡黄色,加上店家配备的酱油、香醋、芥末水、花椒水、蒜水、五香水等十几种调料,很

是美味;饮品宁夏八宝茶,其配料一般有枸杞、桂圆、葡萄干、红枣、果干、冰糖、芝麻、茶叶等,根据季节变化可加入玫瑰、或菊花、或核桃、或洋参、或决明子等,是独具风味的一种养生保健茶饮;主食有手抓饭、烤馕、炒面片等。

清真吐鲁番餐厅

店里的装潢富丽堂皇,环境宽敞明亮,服务周到,一家适合聚会与宴请的餐厅。

爆糊,是店里的招牌菜,就是爆羊肉,羊肉配上香菜、葱以及少许蒜,小火慢煨,和刚出炉的空壳芝麻烧饼一起食用,口感十分丰富;特色菜脆皮莲藕,面筋里包着脆藕,炸制而成,口味偏甜,此道菜品的新奇在于还有底下垫着的小油菜,爽口解腻;它似蜜,份量足,口味甜咸适中,肉质鲜嫩;菌菇汤,里边有竹荪,味道醇厚,天冷时喝上一碗,暖身又美味。还有烤包子、拉条子、麻豆腐等多种新疆特色美食。(综合报道)



食尚厨房

冬阴功海鲜汤



主料:鸡腿300克、土豆100克、洋葱50克、青豆100克;

辅料:青咖喱膏1汤匙、鱼露1汤匙、香菜4~5棵、椰浆250毫升、黑胡椒1/2茶匙、料酒2茶匙、青柠3个、橄榄油3茶匙、淀粉2茶匙;

做法:1.鸡大腿去骨去皮后切成块,用料酒和淀粉腌制10分钟,用鸡腿肉比鸡胸脯肉更嫩,口感好;2.洋葱切碎后用橄榄油煸炒,直到软烂后,倒入腌制后的鸡腿肉,翻炒片刻至鸡肉变色;3.加入青咖喱膏,翻炒均匀,依次倒入椰浆和去皮切块后的土豆,煮开后小火慢煮,直到土豆酥软;4.倒入青豆,稍微搅拌一下,加鱼露调味后关火,挤入青柠汁,最后撒上切碎的香菜叶和黑胡椒碎即可出锅。

烹饪技巧:鸡肉用淀粉和料酒腌制一下可以去腥,口感更嫩,加鱼露调味不用加盐。

资讯

美团点评推出全国869家“城市必吃”商户

本报讯 近日,美团点评正式发布中国首个基于真实海量用户评价大数据的美食榜单——大众点评必吃榜。“2017全国必吃50餐厅”名单随之揭晓:上海新荣记南京西路688店、北京聚宝源牛街北

口店等深受用户好评的餐厅纷纷上榜。

据悉,大众点评必吃榜的发布,旨在为喜爱美食的中国消费者提供享受美食,体验品质生活的最权威美食指南。除了“2017全国必吃50餐厅”

外,还推出了覆盖北京、上海、广州、西安、苏州、南京、厦门等全国50座城市,共计869家“城市必吃”商户榜单,以及洞察全中国最有影响力的20大连锁餐饮品牌的“品牌餐厅势力榜”。

北京瑜舍酒店推地中海美食新风尚

本报讯 日前,北京瑜舍酒店地中海餐厅 Sureno 推出一系列全新风格的菜式,由新任主厨 Talib Hudda 呈献,全新菜单网罗了地中海各区的烹饪风味。

其中,海鲜特产有生切烟熏三文鱼,北海道扇贝及杏仁番茄酱,鱿鱼及曼彻格,以及由碳烤牛油果、罗勒油配白芸豆泥、蒜香白豆酱及上等鱼子酱秘制的希腊白芸豆及鲟鱼

籽等。而肉类大餐有和牛颊配孜然土豆,酸角鹅肝批,安格斯牛里脊及西芹根,羊腿及甜椒酱,以及由西红柿炖肉、欧芹油和中西香料配烤的猪腩及意式香芹。