

寻味北京

北京那些具有特色的Brunch餐厅

Deli de Luxe

店面不大,和大多数美式风格的Brunch比起来,这家店更偏欧系和地中海风格,开放式的厨房,纯手工自制料理,价格亲民。早餐供应有三明治、可颂面包之类;午餐是千层面、沙拉等。以纯手工的自制酱料与腌制食物在附近拥有不小名气,如传统法式咸派,值得一提的是它纯手工制作的派皮,即便吃再大口,派皮也会很快在口齿间融化;每期两款口味选择的恰巴塔三明治,时而吃到大块南瓜,时而是鲜香的烟熏三文鱼,香脆可口的面包裹着大馅料,使人食欲大增;经典牛肉千层面,大托盘里一次烤出的8人份量,醒目诱人;沙拉,分为大、中、小三种规格,各种绿色蔬菜、葵花籽一起,伴着沙拉汁以及自制的酱汁,清爽可口。店家还有自制的各种酱料、酸奶、培根等可选。

Vineyard Cafe

中文名葡萄院儿,店名据说是因为院里有葡萄藤而起。餐厅进去有一个阳光房的小院,木质的桌椅,简单的装饰,环境整洁干净,给人一种舒适之感。主打传统英式早午餐。餐品内容丰富,如葡萄院儿沙拉,里面有牛油果、生菜、培根、西红柿、芝士等,淋上黑醋汁,口味清爽;英式早午餐,一盘早午餐包含猪肉肠、培根、土豆块、蘑菇、鸡蛋、土司等,还配有一杯饮品,其中鸡蛋有不同的做法可选;烤



土豆皮,外脆里嫩,是点餐率很高的一道美食;墨西哥牛肉酱,辣牛肉酱熬制的很入味,配了车打芝士、酸奶油、牛油果酱、墨西哥西红柿酱和油醋汁口味的蔬菜沙拉,使人欲罢不能,且份量足。还有风评披萨、英式烤土豆、猪排、三明治以及各种汤品值得一试。

原麦山丘

全黑色简洁门标示配上白色LOGO,炫酷的即视感配上透亮的落地大玻璃门墙,推开玻璃门走进后明快的乐曲飘荡在耳际,整个店面装潢简约而不简单。主打欧式创意面包,口味品

种丰富。特色产品有高纤奶酪、黑眼豆豆、谷早味、红茶奶酥、肉桂卷、多伦黑嘉丽、全麦威尼斯、火腿奶酪、黑旋风、欧式奶酪球、绿代子、芝心大咖、鲑鱼面包、芋芝心等。如芋芝心,芋泥味道佳,芝士不是和芋泥搅在一起的,而是芝士丁撒在里面,面包体里面松软,外面撒着很多花生碎,喜欢花生口味的食客可以一试。据说店内总是排着各种长队,很受欢迎。

桃园眷村

是家很有腔调的刷屏级烧饼馆。主营餐品烧饼、饭团、包子、油条、豆浆、冰品和豆花,约二三十种,多数为台湾的传统风



味早餐。值得一说的美味豆浆,保留了台湾古法石磨,熬一锅平均要3个小时,前期准备有6道工序,豆子要浸泡两天,因为豆类食物运输容易变质,只能直接在店里制作,再售卖,所以豆浆健康而新鲜。用石磨磨出来的豆浆比较厚,有特殊的豆浆香气,稍微冷一点,就能看到豆浆上凝结出一层“豆浆皮”。喝完豆浆,碗底显现的两行小诗,让普通的一日三餐,有了浓情告白的浪漫味道。

京A Taproom

是一个很大的美式大仓库,从黑色的大铁门进入,红色砖房即刻映入眼帘。餐厅设计是将

中国元素与美式情调相结合,砖砌墙壁与原木台,水泥地与黑铁椅,还有吊顶灯泡等充满中美元素的趣味碰撞。前菜有意大利风味拼盘,意式培根洋葱蛋饼与腌蘑菇佐以小柳树农场有机番茄沙拉、鹰嘴豆泥配皮塔饼,皮塔饼拥有劲道的口感,可以蘸酱也可以把其它食材塞进饼里自制不同口味;主菜饥饿游戏,据说每天限量供应,咸牛肉,腌制过后有种腊肉的口感,搭配烤土豆和煮蛋,很是美味;松饼菠菜蛋,色泽鲜艳,松饼软嫩;还有搭配Brunch享用重口味的招牌啤酒玛格丽特,也可选择仅在早午餐时段供应的啤酒比尔尼等。(综合)

食尚厨房

银丝黄金炸虾



主料:鲜虾300克;
辅料:鸡蛋1个,盐1茶匙,胡椒粉1茶匙,姜1块,粉丝1把,裹炸粉、番茄酱、清水、植物油均适量;
做法:1.先处理虾,可直接把虾头拧开,剥虾壳,将腹部的虾线清理出来;2.将处理后的虾洗净,加入姜丝、盐、胡椒粉腌10分钟备用;3.鸡蛋打入碗中,搅散,加入裹炸粉和清水(粉和水的比例为2:1),再倒出适量裹炸粉;4.把腌好的虾先在炸浆出滚一遍,再裹上一层干炸粉;5.油锅烧热,油温七八成热时,下入裹上粉的虾,转中小火,炸至金黄色即可捞出;6.炸完虾,把干粉丝放入油锅,炸至粉丝快速膨胀后即可出锅,把粉丝摆盘底,再摆上炸虾,吃的时候蘸点番茄酱,味道更佳。

资讯

ebeecake小蜜蜂蛋糕推“我出下午茶·你约老朋友”活动

本报讯 记者黄伟伟 ebeecake小蜜蜂蛋糕创立8年来,始终坚持“每一款ebeecake小蜜蜂蛋糕,都是为了让家更懂蛋糕。”的理念,一直倡导分享幸福,是健康生活的使者,是网络时代的蜜蜂家族。而“遗忘时光”,不仅要让消费者懂得蛋糕,更想让其爱上一种新的下午茶方式,小蜜蜂推出的这项活动让消费者不论身在何地,为“我出下午茶·你约老朋友”特别定制的蛋糕将如约而至。据悉,“遗忘时光”的造型灵感来自经典的九宫格,是三款ebeecake经典产品的聚合。“淡然原味芝士”蛋糕底是特殊加工的黄油黑巧克力集合体。“菩提香浓巧克力”主要原料选择的是法芙娜巧克力,这款巧克力被业界誉为巧克力中的“爱马仕”。“向往|酸樱桃椰茸”是bee-

cake回购率最高的产品之一,回购率达98%。来自法国的奶制品拔尖品牌Elle&Vire铁塔奶油、优质天然生长种植而成的菲律宾椰蓉以及澳洲无污染的酸樱桃果肉,“向往”凭借用心好料征服了8-98岁的女性。三款产品把淡奶油的淳、巧克力的苦和果香的甜,用九宫切割拼合的形式呈现出来,妙喻情感的波澜起伏与交融百变。ebeecake热心打造健康的饮食环境。健康的食品来自安全的原料和健康的制作过程。绿色、环保、健康是ebeecake的生活信条。健康的饮食,健康的心态使人身心愉悦,纯正的巧克力、芝士、奶油等原料使ebeecake的口味独到;严格的加工工艺不仅保留了原料的品质,同时也保证了食品的健康。