

寻味北京

寻觅京城充满浪漫气息的餐厅

浪漫是一种流行,有时也是一种需要,不论是生活还是工作,适当的浪漫是一味调味剂,让人多些希望和动力,比如吃饭,如在一家环境优雅,布置温馨的餐厅,会使人食欲大增,下面小编带大家走近京城充满浪漫气息的餐厅——

花味火锅

走进店内,映入眼帘的是耀眼的花墙,据说墙上的花都是从世界各地风景区采集而来,店里的玫瑰花瓣是从云南空运而来的食用花瓣。环境温馨浪漫,是情侣约会,闺蜜相聚的不错选择地之一。

火锅锅底是用四川秘制骨汤与玫瑰花瓣一同熬制而成的,既有老汤的浓香味道,也融入了淡淡的玫瑰味道。涮菜“三生三世一捧玫瑰”,是羊肋卷肉和白玫瑰的组合,羊肋卷作为羊身上高贵的部位,口感鲜嫩,味道浓郁,白玫瑰经卫生处理,鲜花不会与羊肉直接接触,很是特色;雪龙牛肉,雪花一样的纹路,红白相间,脂肪占比少,肉质饱满而不腻;素食花篮,几乎是逢桌必点,满满的蔬菜和菌类,份大量足;丸子组合,最软最嫩的鱼丸,煮久一点快接近豆腐的口感了,嫩乎乎的猪肉丸和牛肉丸比起鱼丸口感更弹韧,里边混有芹菜碎,层次丰富,口感清爽;南美草虾,个头大,口感弹韧,特别新鲜;玫瑰巴沙鱼,新鲜嫩滑的巴沙鱼柳包裹上玫瑰花瓣,鲜香加上花香,这种味道真是只可意会不可言传;鲜花饼,乘热吃,外皮酥脆,接近馅料的部分软软的,玫瑰馅软糯香甜,浓郁的花香让人沉醉;花味水,从云南空运过来的新鲜采摘的食用花材,配上



柠檬薄荷蓝莓,不仅有玫瑰的花香味,还有淡淡的薄荷清爽,很受女士的欢迎。

食彩

原木色的外墙,门口挂着印有食彩字样的帆旗,室内环境安静整洁,桌上的紫色小花倒是多了一点温柔,和朋友两人坐在吧台,不自觉地放低音量,以免打扰了师傅的思绪。等待和期盼并不是容易的事情,大厨却像是故意要吊起你的胃口,有条不紊地低头做着前菜和寿司,且上菜的速度恰到好处。

令人感动的往往是最小的细节,沙拉里的牛油果放了不少,而且熟度合适的让人觉得神奇,和风芝麻酱汁相得益彰。天妇罗永远是让人又爱又恨的存在,一出现在桌子上就能闻到炸物特有的香气,无论在心里给自己暗示多少次不要吃,到了最后依然要妥协。

有食客这样描述:当天宰杀的活鳗新鲜味美,泛着油光的酱汁咸淡适宜,丝毫不会掩盖鱼肉的鲜嫩。不费吹灰之力的往嘴里塞进一整块三文鱼腩,油脂慢慢在嘴里融化,消失后却还有不舍。正觉得味蕾需要缓解,隐约闻到了川菜独有的辣椒香味儿,果然服务生端来了一小碟沾满辣椒的毛豆,嘴里火辣辣的爽快。饭后再吃一块甜蜜蜜的红

豆铜锣烧,带着五彩斑斓的心情结束美食之旅。

梧桐

走近店内,有现代和古典相结合的设计,潺潺流水又不失时尚青春活力,服务周到热情,餐桌上有call有需要随时叫他们,先来看一下服务员们惊喜的布置吧,店内布置温馨,香槟色的玫瑰花瓣散落在桌子上,很是浪漫,适合情侣约会或闺蜜小聚。

凯撒沙拉,各种蔬菜、培根、核桃仁等,里面配备的法棍面包很酥脆;水煮鱼,口感麻辣但不浓重,与川菜馆里布满红油辣椒不同的是,汤色清凉,鱼肉嫩滑,适合口味适中的食客;大麦饭,里面蔬菜很多,酱油色口味偏淡,健康美味;梧桐四味烤鸭,里面有两种鸭饼、洋葱丝、鸭肉外加四种味道的蘸料,鸭肉软烂,入口即化;蛋香小葱煎生蚝,外面是小葱鸡蛋的蛋皮,里面是生蚝,生蚝肥大鲜嫩,搭配咸辣的汁,很有新意。

花卉素食

顾名思义,是一家主打素食的菜馆,一共有两层,装潢素雅,环境清幽舒适,点菜是用平板电脑自助下单,餐桌间距张弛有度,适合朋友聚会。

首先说说凉菜牛油果沙拉卷,牛油果包裹山药泥火龙果粒奇异果粒,上面蓝莓酱浇汁,牛

油果绵密清凉,加上自制的蓝莓酱,酸甜的味道衬出了牛油果的清香,整体口感香甜可口;铁板牛排,豆制品的口感很有肉质的嚼劲,又没有豆子的腥味,颇有弹性,经黑胡椒调味,贴近真实的紧实又有弹性的牛肉,咸香四溢,入口浓郁不油腻;墨西哥薄饼,酥皮嫩作,不干不腻,份量适当,清新爽口;特色菜素炖,绵密的土豆、嫩脆的豆角、香甜的地瓜,所有食材都散发着浓郁的香甜,意外的咸甜口感,汤汁浓郁黏稠,配上米饭,浇上汤汁,使人欲罢不能;糯米蒸仔排,糯米包着素肉和莲藕,软糯中带点咬劲,很是美味;手工粉,就是白菜豆腐粉条,汤汁浓郁且不油腻,清淡爽口,粉条劲道,豆腐卤味十足,很是美味,除此之外,还有大煮干丝、铁板九塔茄、酱爆春笋等多种特色美食。

古铜老院爆肚肉

是以涮肉涮毛肚为主打,各种造型的肉品为特色,精致和传统菜品的创新的餐馆。

走进店内坐下后,依旧以麻酱小料和冒着香气的现炒辣椒油作为开场,撒上葱花香菜,点起铜锅,坐等菜品上桌。菜品羊里脊肉,像一朵怒放的玫瑰花盛开在盘中,鲜红的颜色娇艳欲滴,好几层花瓣叠摆在一起,留下美丽瞬间,也引来朋友圈一片惊呼和赞美;至尊肥牛包在大冰球表面,造

型特别,立盘不倒的羊肉墙,被服务员端进来就有气势,肉片入口有弹性,也非常软嫩,蘸上麻酱小料满口留香;带着仙气飘飘白烟,透着品质之高,雪花肥牛一定是肉中颜值最高的,大理石纹理均匀,下锅后肥瘦相间,入口即化;高钙羊肉脆脆的,每片肉的一边都有脆骨,吃起来咯吱咯吱,是涮羊肉里的必点,羊尾白白的,下锅紧致起来,味道散发在锅底里,让整个味道都得到提升;主食有芝麻烧饼、糖火烧,据说四月份开始,该餐厅将推出室外大排档,火锅烤串这搭配再适合不过,肉串种类多,味道好。

兰亭

高雅清新的装饰,现代的餐饮设备,无烟的烧烤环境。没有腌制、上乘的食材,通过大厨铁铲飞舞,快速在高热的铁板上烹调成熟。

特色美食刺身拼盘,肉厚丰润,块大新鲜,配上料汁、芥末,将特有的美味发挥得淋漓尽致;大虾天妇罗,通体金黄,新鲜海虾裹在轻薄面衣之下形成脆的口感,吃完之后完全没有给人油腻的感觉;红酒鹅肝、鹅肝牛肉,新鲜、细腻的食材,富含汁水,爽滑可口;盐烤深海大虾,鲜而肥,甘而腻,剥开甲壳肉似玉,喜无腥味美喉啦;菲力牛排,肉质鲜香,口感浓郁,是点餐率很高的一道菜品。(综合)

食尚厨房

腐皮春卷



主料:干豆腐皮2片,猴头菇150g,牛肉350g;

辅料:料酒10毫升,老姜2片,干淀粉10g,植物油10g,生抽、蚝油、白糖、盐均适量;

做法:1.干豆腐皮用适量清水泡发备用;2.将牛肉、姜片、猴头菇(可使用免洗免泡发的猴头菇,如果使用干猴头菇需提前泡发)剁碎后,混合成肉馅状;3.依次加入适量料酒、生抽、蚝油、白糖、盐以及少许植物油,将调料同肉馅搅拌均匀,腌制30分钟左右;4.把泡发的豆腐皮洗净后,切成抄手皮大小的方块;5.少许干淀粉同适量清水混合,搅拌均匀,调成较为浓稠的淀粉糊;6.将豆腐皮铺在案板上,铺上适量猴头菇肉馅,从一头卷至另一头,封口处抹上适量淀粉糊,然后将收口处放在底面,腐皮春卷生胚就出来了;7.将电饼铛(或煎锅)刷油,预热后放入腐皮春卷,收口处放在底面,直至春卷两面煎熟即可出锅。

资讯

北京稻香村青团上市 口味创新价格不变

本报讯 清明假期即将到来,北京稻香村的青团已经提前上市。据悉,今年的青团除了经典的玫瑰豆沙馅,还开发了黑芝麻馅口味。

在众多节日中,清明节是以“二十四节气”为节日徽记的法定假日,背后蕴含着更多的传统文化韵味。北京稻香村始终致力于弘扬中国传统文化,早在2009年8月就推出了24节气系列食品,至今已有8年。稻香村今年的青团有着翠绿色的外形,极具春天气息,在选料上精选优质的糯米掺入青麦汁揉

成皮,再把馅料包进去,汇聚成一颗青团,香甜可口。今年的青团除了经典的玫瑰豆沙馅,还在传统上进行创新,开发了黑芝麻馅口味,价格仍保持不变4元一颗。此外,花韵四品8元一盘,也已全面上市。

