

寻味北京

烧烤正当时 寻找北京那些具有特色烧烤餐厅

水木锦堂

摩登式的现代装修,风格混搭,环境轻松惬意,吧台式座位,可以近距离观看厨师烹饪美食。在这里,除了享受美食,还能看到焰火表演。

特色菜品有黑胡椒毛豆,毛豆是一种常见的食材,水木锦堂对毛豆进行了创新的烹饪,加入了黑胡椒,使其口感更丰富厚重,是道开胃、解腻的绝佳凉菜;刺身如三文鱼、三文鱼腩、金枪鱼、北极贝、甜虾等,选用新鲜食材,当天制作而成,美味健康;羊排,滑嫩,鲜香经过特殊调料的腌制,很好地去除了羊的膻味,每一片羊排切成0.8毫米,经过烧制,口感甚佳;菲力牛排,娴熟的烹饪手法,牛排肉质鲜嫩多汁,带有很强的韧劲;扇贝串,新鲜扇贝搭配秘制烧烤酱,口感类似叉烧酱,但比叉烧酱更加鲜略带有甜味,很受女士的欢迎;盐焗虾,新鲜的青虾,在铁板上去出多余水分,放入带有海盐的铁锅里面,通过热的传导,把虾焗熟,海盐的热度适中,口感鲜嫩,同时还带有海盐的清香。

船长码头

一家环境很棒的海鲜烤肉店,从餐馆外面看像一个很大的渔船,走近店内,仿佛置身在船舱中进餐,晚上还会有驻唱歌手,一



边烤肉一边听歌,小资又惬意。

首先说说人气美味帝王蟹腿肉,端上来的时候是量大又厚的蟹腿肉,一盆里面有5只剥好壳的蟹腿,直接放在炉子上面烤,色香味全;饭盒金针菇,金针菇拌着作料一起放在饭盒里烤制而成,做法新颖,避免了粘锅,方便美味;番茄芝士焗扇贝,浓郁的芝士搭配着甜香的番茄,经常吃蒜蓉粉丝扇贝的食客,如果想换个口味,可以一试;碳烤五花肉,五花肉烤的滋滋作响,放在火炉上来回翻面,搭配生菜酱料,美味且不油腻;大片鸡胗,是把鸡胗子连成薄薄的一长片,易熟且腌制入味;烤口蘑,蘑菇软软烂烂,烤的外皮蕉蕉的,口感好,美味健康。

牛角铁桶烤肉

一进门就被AJ墙吸引了,



一双双在盒子里装着,朋友说还有限量版的,都成小型展览馆了。

甜品单独一份菜单,里面很多传统甜品,每个看着都很好吃;烤炉设计成铁桶的造型,很有新意。烤肉料配的很齐,湿料两种秘制,干料有辣椒粉和粗盐;上来的小菜就放在烤盘边缘,五种小菜,红薯泥最好吃,淡淡的甜;桔梗也很好吃;铁桶烤肉,像一大块牛排,腌好的,烤好后再剪开会比较容易,肉质很嫩,腌料味道不错,其实都不需要沾汁了;酸奶芝士火烧,热腾腾的刚出炉,外皮超级酥,很薄,里面酸奶芝士馅很足,一口下去还可以拉丝,能吃到淡淡的酸奶味儿,趁热食,口感最佳。

伙伴日式烤肉

顾名思义,是一家日式烤肉



自助餐厅,烤物以肉食为主,门口有一片区域用鲜肉图案和蔬菜做的大靠垫摆成沙发,很招小朋友喜欢,适合家庭聚会。

如招牌烤味和牛牛排,和牛多汁细嫩,风味独特,而营养价值极高,在炭火上烤出的香味使人食欲大增;盐烤大虾,大虾新鲜肥硕,肉质清甜而弹牙,据说开业至今,已经烤掉超过42万只大虾,可见受客人青睐的程度;烤香肠,肉质很紧,蘸上蘸酱,绝对是享受;甜品绵绵冰也必须要有,这家烤肉自助店也是甜品自助了,更多美食,可进店一试。

火炉工匠

整体装潢有点韩式风格,门脸宽敞大气,餐桌间隙张弛有度,环境舒适,适合朋友小聚。店家服务周到,每人点一份肉就

免费送小菜和主食,小菜有生菜、辣白菜、酸甜泡菜、虾片、水果沙拉、土豆泥、辣螃蟹、拔丝地瓜,另外还有裹肉吃的生菜。每份小菜量都不大,但喜欢的可以续,这样可以避免浪费。酸甜泡菜,酸酸甜甜脆脆的,很爽口。

主菜秘制牛肉,是装在一个小铁罐上桌,份大量足,上面有葱花芝麻红薯和不少汁水,据店家说这肉先是用水果汁等调料腌过,在肉烤到有点硬后剪成小块,到五成熟的时候,店员会在肉上倒香油然后用一个金属罩子盖住焖一会,此时牛肉的里面有点红心,肥瘦相间,吃着过瘾;烤五花肉,切片略有些薄,烤五花肉换了另外一种烤盘,给配的一片杏鲍菇,也一起烤了,待五花肉慢慢的烤变色成焦黄,服务生会帮忙把五花肉剪小块,小条状的五花肉,是把肥油都烤出去了,不柴不腻,很是美味;主食有石锅拌饭,可以无限续,但前提是要吃完,不能浪费,石锅拌饭的卖相不错,里面配有生菜叶、黄豆芽、胡萝卜丝、西葫芦丝、鲜香菇丝、洋葱丝、海苔丝、菠菜、煎蛋,拌饭酱是甜辣口的,可根据自己口味添加,米饭软糯,吃着很香;炸酱面,卖相精致,略有些老北京炸酱面的影子,咸淡适中,面条口感软中又带着筋道。

(综合整理)

食尚厨房

酿豆腐



主料:豆腐200g,猪肉200g;

辅料:盐3g,生抽8g,料酒5g,蚝油4g,五香粉、淀粉、葱均适量;

做法:1.豆腐切成小块,用勺子挖出中间的豆腐(不要挖透)备用;2.猪肉剁成馅儿,放入料酒、五香粉、生抽、淀粉抓匀,

腌制数分钟后,将肉馅放到豆腐中间;3.平底锅加热倒入油,将豆腐肉下锅煎至两面金黄;4.碗里加入生抽、蚝油、水、盐、小葱搅拌均匀后倒入锅中,大火收汁入味;5.煎好的豆腐放入盘中,留下的汤汁加入湿淀粉再收汁后浇在豆腐上,撒上一层小葱即可。

资讯

首届中国京菜美食文化节开幕

本报讯 记者黄伟伟 近日,由北京市商务委员会主办,北京烹饪协会承办的“首届中国京菜美食文化节”在中国全聚德(集团)股份有限公司隆重开幕。这是官方首次确认“京菜”菜系,标志着正式形成第九大菜系“京菜”,既是“振兴京菜文化工程”项目之一,也是以京菜品牌集聚效应促进北京餐饮业“规范化、连锁化、便利化、品牌化、特色化”发展的具体体现。

北京迄今已有3000多年的建城史和850多年的建都史,各地方文化的精华在此汇聚、交融、酝酿、沉淀,形成了独具特色的北京地域文化。北京饮食文化也是如此,京菜

是由宫廷菜、官府菜、山东菜、少数民族菜(清真菜为主)、平民菜(小吃为主)等多种风味融合而成的菜系,是具有鲜明北京特色的菜系。启动“首届中国京菜美食文化节”,目的就是深度挖掘、整理、宣传和推广“京菜”饮食文化,全力打造“京菜”品牌,大力提升“京菜”品质,进一步促进首都餐饮市场消费。

据了解,此次美食文化节,组委会已经征集了全市涵盖老字号餐饮品牌和民营企业在内的60多个餐饮品牌、近200家门店的促销信息,以京菜风味为主,品牌包括了便宜坊集团、聚德华天、全聚德集团、东来顺集团、华天饮食、翔达公司、谭家菜、旺顺阁集团、大董烤鸭、花家

怡园、白家大院等各门店。优惠措施根据各店实际分别推出,并在全市各大媒体进行宣传推介,内容诸如“满百元送饮料”“就餐赠送宫廷小吃或果盘”“就餐享受88折、9折优惠”等一系列实实在在的促消费措施。消费者在三个月的活动期间,均可以扫描活动的二维码,直接享受优惠。

弘扬京菜文化,打造“京菜”菜系品牌,提升京菜品质,既是提升北京城市影响力、提高生活性服务业品质、推进“民族品牌国际化、规模化”的需要,更是繁荣发展京味文化、满足消费者日益提高的饮食消费需求,具有十分重要的现实意义和深远的历史意义。