



暖春游京郊 品尝特色宴

春暖花开,随着暖春的到来,很多久居京城居民将游玩的目光投向幽静舒适的城郊。到城郊除了踏青赏花,另外一件最让人关注的事情就是美食了。小编下面介绍部分近两年入选“京郊十大宴席”的特色宴,让您在饱览京郊美景之余,再饱餐京郊美食——

延庆区

火盆锅豆腐宴 火盆是旧时我国北方农村冬季烧碳取暖器具,在其上放一砂锅,加以白菜、豆腐、五花熏肉等,则成火盆锅。柳沟村在传统火盆锅的基础上,对豆腐进行开发,做出美容养颜的黄豆豆腐、滋补养肾的黑豆豆腐、清热祛火的绿豆豆腐。创出“凤凰城—火盆锅—三色豆腐宴”。制作时以一主锅为主,放入五花熏肉、白菜、鲜豆腐、冻豆腐、炸豆腐等。其特点是以素为主,荤素搭配,油而不腻。四周配以具有农家特色的三个辅锅,三个小碗,六个凉菜,取三羊开泰、四平八稳、六六大顺之意。

闯王餐 相传明末,李自成亲率农民军进攻北京,久战八达岭关隘不下,后绕道西南帮水峪村奇袭石峡关,才一举挺进南口,最后拿下北京城。破袭石峡关成功后,闯王大宴功臣,川陕火头军们设计了一款“牛头餐”以慰劳将士。此餐乡土风情浓郁,大气豪迈,体现了西北人民奔放洒脱的性格。此菜单流传于妫水河畔、石峡关一带。现经多位专家研讨考证,特复原“闯王餐”以飨好食之客。

盔锅牧骨 延庆县沈家营镇下花园村是元朝第四代皇帝元仁宗的降生地,是辽代萧太后养花怡性的场所,相传金兀术就葬在这里,特色饮食“盔锅牧骨”结合了牧民的豪放和延庆的地

方特色。“盔锅”因铜锅形似元代士兵的头盔而得名。大块的猪、牛、羊骨头,辅以时令鲜蔬,再配上延庆特色主食,大碗喝酒、大块吃肉,享受的就是马背上民族的豪迈和畅快。

昌平区

特色农家养生宴 常说“药补不如食补”。农家养生宴以延庆本地特色食材做菜,包括当地的柿饼、核桃、大枣、栗子、杏干、青笋以及当地的黑猪肉、杂粮鸡、小羊、鲫鱼等等,均为绿色有机食品,在兼顾美味的同时最大程度地发挥养生效果。

栗蘑宴 栗蘑是北京宜海食府的主打菜之一,有30多种特色菜品,凉拌栗蘑、栗蘑小炒肉、栗蘑炖鸡、香脆栗蘑、田园栗蘑等,全驴宴有38个菜品种,驴头、驴肉、驴骨、驴皮、驴肝、驴肠、驴尾等。所选取的食材杂粮、栗蘑等为山区特色农产品,绿色有机无污染。让顾客在品味美食的同时,能够得到养生。

烙糕宴 烙糕宴是十三陵思陵国艳农家院推出的一桌比较新颖的农家饭,因主食就是“烙糕子”故称“烙糕宴”。“烙糕子”是北方传统农家主食的一种精致小吃,外焦里嫩,馅是用韭菜与鸡蛋或豆芽或豆沙作成的,呈金黄色。烙糕用青嫩的玉米浆掺上玉米面,制成粘稠的玉米糊糊,烙在专门的圆形铁铛上,出锅后夹上丰富的馅料,就制成

了外面金黄微硬,里面松软甘甜的烙糕,再佐以胖头鱼火锅、梅菜扣肉、香辣豆腐鱼、时令野菜、豆面汤等美食,是不可多得的农家美味。

顺义区

农村二八席 顺义九洲地农村二八席是由八个碗菜和八个盘菜组成,故称二八席。八个碗菜具有固定的菜式,用肉均为猪五花肉,且全部用水煮后再过油炸(俗称走油肉)后制作菜肴。因此肥而不腻,酥烂爽口。主要以农村特色炖菜为主,主要包括,炖鸡珍、炖柴鸡、炖海带、炖酸菜、炖羊肚、炖柴猪肉、炖吊子、炖炸豆腐等,具有农村特色。

八个盘菜,即四凉四热,荤素搭配,以荤为主。用菜多以时令蔬菜为主,菜式没有严格的限制,可随季节时令的变化而作相应调整。

怀柔区

满族二八席 所谓二八席,是由八个碗菜和八个盘菜组成。其中主打菜品柏木熏肉,肥而不腻,酥烂爽口,曾荣获“2007年北京十大金牌农家菜”称号。此外,年糕、米黄、炸油饼和丸子等各种满族特色小吃也令食客赞不绝口。

燕喜特色鲟鱼宴 鲟鱼是鱼类中体形大、寿命长而古老的一种鱼,素有水中“熊猫”之称,鲟鱼是在水质清纯、甘甜的山泉

水里生长的冷水鱼,水越凉,肉质会更鲜美。

“燕喜”特色鲟鱼宴以美味与健康的融合观念,以精炼的烹饪技法结合怀柔本地的食材,大胆创新烹饪制作了整桌宴席,鲟鱼全身都是宝,其肉鲜嫩味美,具有一定的药效或美容保健功能,长期食用鲟肉,对久治不愈的腰痛、胃病和脱发等均具有显著疗效。“燕喜”特色鲟鱼宴为最大限度保留鲟鱼自有的营养,采用蒸、煮、烤、炸等多种形式加工制作,让顾客品味其美味之所在。

鲟鱼没有刺,从鱼头、鱼皮、鱼肉、鱼骨都可食用,因为没有硬刺,特别方便老人和儿童享用。鱼腹两侧的鱼筋,富含胶原蛋白,最适合爱美的女士食用。

大兴区

留民营千人饺子宴 留民营村吃饺子的传统由来已久,80年代,在村党支部带领下,村民集体包饺子,过大年,延续至今,形成了有着35年历史的留民营“千人饺子宴”。晶莹剔透的“如意水晶饺”、颜色鲜艳的“吉祥翡翠饺子”、造型独特的“四季平安饺”、皮薄馅大的“丰收水饺”,造型各异、色香味俱全的水饺为“千人饺子宴”增添了新创意。如今“千人饺子宴”不仅成为当地著名旅游品牌,村里还打算申报全国非物质文化遗产。

青云大席三八宴 在传统三八席的基础上进行了创新,保持了原汁原味的地方特色的

“老”味道。全席共设24道菜,包括8个冷盘、4个大件、8个中件、4个压桌菜,简称“八凉”“八热”“八大碗”。上菜顺序极为考究,搭配合理,选料认真,火候恰当。

门头沟区

福安如意精品素斋 宴席有2凉10热共12道菜,辅以2种主食,所有菜品都以素食材为原料,选料精细、刀工严谨、讲究火候、口味多变。每道菜品具有独特味道,酸、甜、苦、辣、咸五味杂陈。菜品烹制方法多样,包括炒、爆、熘、炸、烹、煮等,宴席满桌的鸡、肉、鱼、虾,色香形俱佳。于小巧中幻化出大蕴意,于单一的素食中延伸出大味道,禅意满满。

房山区

房山牛头宴 牛头宴是北京这几年比较流行或者说流传的的一种特色美食。据说制作的工艺也很复杂,大致分五个流程,依次是剔除肉头、流水浸泡(12小时)、秘制配料、填料封包、老汤熬炖(12小时)。熟牛头一般重三四十斤,能出肉十多斤,光牛舌就有三四斤肉,上品牛头讲究骨酥肉烂、嫩爽入味、肉香四溢,用刀叉刺肉块,蘸几样小料(椒盐、辣椒、蒜末等)食用,配以棒渣粥、烧饼、野菜、时令小菜,很是美味。

(北京旅游网)

■ 资讯

平谷香椿文化节首推香椿宴

本报讯 4月14日,平谷区峪口镇第三届香椿文化节在峪口镇峪口广场开幕。据悉,本届文化节首次推出了香椿宴,游客可以在东樊各庄村品尝到沏香椿、炸香椿鱼、香椿拌黄豆、香椿肉饼等十几道菜肴。

据峪口镇相关负责人介绍,东樊各庄村的香椿树最早可以追溯到宋朝,“宋朝时引进栽种,三河县志上记载,清

朝乾隆时期栽种得较为兴盛。”近年来,村里成立了香椿销售专业合作社,统一收购、统一包装、统一销售香椿,并将香椿芽冷藏保鲜、真空冷冻,延长香椿保鲜期。

截至目前,东樊各庄村种植香椿树已达6万株,年产量6万斤。香椿采摘期为1个半月,每年4月上旬到5月中旬市民均可到东樊各庄村采摘品尝。

唐山旅游推介会在京举行

本报讯 4月19日,唐山(北京)旅游推介会在京举行。会议推出了为北京市民“私人定制”的精品旅游线路,清东陵、唐山南湖旅游景区、唐山湾国际旅游岛、开滦国家矿山公园等进行了重点推介。

唐山,山、海、湖、岛、湿地等与长城、皇陵、红色圣地、工业遗迹交相呼应,地貌类型多样完整、人文景区极具厚重。以清东陵、唐山南湖旅游景区、唐山湾国际旅

岛等为代表的三大旅游板块,产品众多,可看可玩可休闲性极强。此外,唐山特有的开滦国家矿山公园、启新1889水泥博物馆等工业旅游精品,以及近期兴起的研学旅行产品,得到广泛关注。

据悉,今年唐山还将举办爱群游5·20月岛狂欢节、唐山南湖乐杜鹃电子音乐节、唐山美食节、唐山自驾游房车嘉年华、唐山国际沙滩足球锦标赛等多姿多彩的节庆活动。