

寻味北京

三里屯品异域美食 享别样风情

新加坡美食章记

是一家主打新加坡风味简餐餐厅,店面不大,但小有格调,环境舒适温馨,适合情侣约会、闺蜜小聚。

特色美食南洋烧鸡饭,鸡肉入味且不柴,用鸡肉蘸着甜口黑酱油吃很是美味,还有甜辣椒酱和姜蓉酱作为搭配,米饭是用鸡汤与鸡油蒸出来的,米粒颗颗饱满;鲜虾 Laksa,非常喜欢 laksa 的汤汁,汤汁口感浓郁,辣咖喱与椰浆完美的搭配,让整体口感非常柔和,米粉上的两个虾子非常抢眼,搭配米粉的有豆芽、鱼饼等;新加坡海鲜烧卖,虽然只有小小三颗,但一口一个的吃,就是一种享受,里面类似是虾肉,吃起来 QQ 的,口感很好;卤腐竹很入味,是道开胃小菜;白灼鸡胗鸡肝,火候掌握得非常好,鸡胗脆脆的,鸡肝鲜嫩,更多美食,值得进店一试。

泰面兽泰餐

顾名思义,是一家泰国美食餐厅,在这里一个人吃套餐很合适,而一群人还有大分量的餐。很开心他们家是一直营业的有人来点餐就可以吃到,而且价格实惠。一份单点餐品价格大约在 40 元以下,有饭有粉,据说店



家的茄子饭和扒泰特别好吃,猪脚糯口入味,里面是满满的胶原蛋白以及重口味美食轰炸粉等。主食虾饼,实惠弹口,里面满满的全是虾肉,而且一点都不会油腻,一个人可以点一小份来吃,配上旁边的黄瓜泡菜十分爽口;泰式猪肉丸子,酥酥脆脆 QQ 弹弹,而且十足的肉丸和香料搭配很好吃,配的酱也不一样;绿咖喱鸡肉,超级浓郁的咖喱香气,里面的鸡肉很嫩很香,配菜土豆也炖的软烂,软绵爽口。

格鲁·秀色西餐厅

走近店内,仿佛置身在充满希腊神话的高加索地区,有着自



己神秘而独特的风格,优雅的环境和温暖的音乐,喜欢用菠菜、水果、奶酪烤肉做为主食。首先说说招牌美食恰恰普里,就是芝士面包,是格鲁吉亚非常著名的一道美食,造型奇特,面饼中间是一个完整的流水蛋黄,浓郁的芝士味裹着乳酪的味道,热乎乎的来上一口,虽然不属于特别香浓的那种,但是很香很满足,很好吃,厚实的面饼很美味,奶酪爱好者值得一试;鳕鱼和沙拉大约是每桌必点,鳕鱼肉质松软,煎烤入味,沙拉食材新鲜健康;奇克美露里,名字很奇特,是烤鸡搭配着蒜味沙拉酱,酱料调制的像冰激凌一样的感觉,鸡皮香脆可口,鸡肉软硬



适中,有嚼劲;格鲁吉亚麻排,麻排是用月牙骨做的,有股麻麻的味道,入口酥脆,是点餐率很高的菜品之一;甜点拿破仑蛋糕,奶油馅香甜不腻,里面的酥皮酥软可口。

PizzaFactory 披萨工厂

吃多了厚底比萨,想尝尝薄底比萨,可以考虑来 PizzaFactory 披萨工厂,不同的肉香、不同的口味,还有沙拉、意面、各色小吃、芝士馅饼让你一次吃过瘾。如人气美食四季肉食比萨,12 寸的大比萨,似乎逢桌必点,薄薄的饼焦脆不硬,使人食欲大增,有帕尔玛火腿、牛肉、鸡肉和萨拉米肠四种口味。鸡肉味的,是丝状的,入味有嚼劲,且不油腻;萨拉米肠味的,口感最浓郁,油香最重的一口;火腿味的,有一点点香甜,颗粒感十足,一粒一粒入口,很美味;牛肉味的,是最咸的一款,肉香浓郁,特有的鲜咸。特色沙拉凯撒鸡肉沙拉,里面配有牛油果、煎鸡肉,注重食材本身味道,只撒一点芝士粉提香;三文鱼奶油意面,青椒的味道浓重,奶油略甜;金枪鱼芝士馅饼,金枪鱼口感绵密鲜浓,芝士有一点点酸,降低整体的油腻感,饼煎的刚刚好,出炉趁热吃,

咸香充满口腔。

肉入魂·烧肉并饭专卖铺

肉入魂,一家专做并料理的餐厅,“并”日语的发音是(Don)即是日式盖饭,肉入魂将牛肉按种类、级别和部位进行组合并搭配不同酱汁盖饭。

特色美食和牛胜负五花并,选用 M9 和牛细分五花,配魂熟成烧肉酱油,肉片厚嫩,配饭最适宜,加一颗温泉蛋,浓稠的蛋液包裹着肉与饭,入口便是满足感;黑毛牛小排兄弟并,选用黑毛牛五花小排,配魂芝麻轻蒜烧肉酱油,有一丝丝的甜味,蒜汁味道比较淡,米饭上铺满两层薄、厚牛肉,肉以瘦为主,掺杂几片肥肉,入口后薄肉与厚肉的双重口感;椒盐霜降猪肉并,唯一霜降猪肉纹理部位,椒盐烧呈现出脆弹的口感,整体口感偏淡,可自行加入一些盐胡椒小料;入魂冷奴豆腐,豆腐与木鱼花巧妙的搭配,还有小鱼干的点缀,让豆香的口感更为醇厚,爽滑细腻;碳烧鸡三角脆骨,鸡脆骨嘎吱嘎吱的口感让人非常喜欢,趁热吃口感最完美;唐杨炸鸡块,鸡肉鲜嫩,一次性吃很多也不会腻,配上一碗并饭特别有滋味。(综合整理)

食尚厨房

奶香土豆块



主料:芝士酱 120g、土豆 450g、牛奶 550ml、火腿 454g;
辅料:洋葱 2 汤匙、食盐适量、面粉 6 汤匙、胡椒粉 1 茶匙、新鲜香菜适量;

做法:1.烤箱预热到 160℃,土豆去皮切块放入锅中倒入水,煮到水开始沸腾,然后中火将土豆煮熟,捞出沥干水,放入烤碗备用;2.把火腿切成粒状,放入烤碗备用;3.在锅中加热融化黄油,加入切碎的洋葱,煮 5 分钟直至半透明柔软,然后加面粉到锅里煮

5~8 分钟,加入牛奶继续搅拌 8~10 分钟,加入盐、胡椒粉和 100g 芝士酱,加热 5 分钟;4.将奶酪混合物倒入土豆和火腿混合物中搅拌均匀,倒入剩下的芝士酱,放入烤箱烤约 30 分钟,然后取出晾凉 15 分钟,撒上新鲜香菜即可。

资讯

东来顺参加首旅集团 2017 年新品赏鉴会

本报讯 崔岚 为做好 2017 年首旅集团中秋月饼集采供应服务工作,近日,东来顺集团应邀参加了集采月饼馅料及包装物展示会。此次展示会上,东来顺集团共推出 5 款礼盒、约 30 种口味的清真月饼产品,突出了“清真特色、健康时尚、工匠精神”的主题。

据悉,东来顺今年推出的产品,重点弱化以往新颖鲜贵的特色食材,在馅料、皮料工艺制作上选用优质的传统材料,突出坚守传统与认真传承的理念,让月饼回归到自然风味。例如素香菇豆蓉、素椒麻豆蓉两款产品,以白豆洗沙工艺制馅,佐以天然食材,注重每个制作环节的火候,皮料采用混酥面,模具采用雅纹,整个

月饼透露出秋韵气息氛围,入口松化,久留余香;而椰子蓉沙、奶酪蓉沙两款产品的馅料则口感鲜明,甜度适中,恰到好处,皮料独创研制的果味桃山皮,色香味与秋意浑然一体;黄油起酥突破原有传统加工工艺,优选精致原料,采用特制烘焙技术,口感怡人,令人耳目一新。

此次展示会是东来顺集团月饼产品进入集采平台进行推广的第四年,除扩大了品牌宣传外,还体现了两方面重要意义:一是丰富了集采平台月饼产品品种,给各兄弟单位提供更多选择;二是给东来顺清真系列产品的研发、销售树立了良好的开端,为该集团提升服务水平以及产品品质奠定了基础。