寻味北京

皮皮虾季

寻京城好吃皮皮虾去处

又到了吃皮皮虾的季节,皮皮虾,学名叫“虾蛄”,是一种营养丰富、汁鲜肉嫩的海味食品。其肉质含水分较多,肉味鲜甜嫩滑,淡而柔软,且有一种诱人的鲜味。据说,皮皮虾最肥的时候是每年四五月份,这段时间的皮皮虾格外的肥美,尤其是母虾,籽很多。下面小编给大家介绍几家京城好吃不贵的吃皮皮虾去处——

华盛丰温州大排档

在东三环潘家园桥西北,紧挨着三环辅路,店招很醒目。海鲜的味道很赞,也很新鲜,皮皮虾多数都是母的,有籽。葱姜炒蛏蛏子肥肥的,个个新鲜饱满。醉草虾也很好吃,温州拌面也非常推荐,有点像葱油拌面的感觉,韭菜炒八爪鱼韭菜和八爪鱼都很嫩。去的温州人多,价格亲民,做法地道,很有温州特色。

这是一家实惠的海鲜馆,他家的海鲜品类很多,如果恰巧在附近逛街、上班或者居住,可以作为食堂,而且他家的上菜速度很快,是海鲜控和急性子的朋友优选。

威海银滩渔家菜41号

胡同深处的地道山东海鲜小店,虽然门脸陈旧,但是味道不错,价格也亲民。仿佛山东人的性格融到了菜里面,粗狂,豪放,大气。不起眼但性价比很高,皮皮虾非常肥,海鲜都不贵很实惠,赶上了皮皮虾的季节。皮皮虾个大量足,一半以上都有黄;一直喜欢清水煮的海鲜,可以吃出本来的味道。人多来吃合适,扇贝也很好吃,朋友聚会首选。

人气美食炸舌头鱼,是每桌都必点的,将龙利鱼炸到酥脆,肉质细腻,沾上调料,是很好的下酒菜;酱爆香螺,浓浓的酱香包裹着田螺肉,这里的田螺个头甚大,可是吃起来,却发现,味道完全浸在其中,香浓可口,据说夏天的晚上,生意红火,经常排长队。约上几个好友,三两瓶啤酒,点几个小菜,边吃边聊,很是享受。

前海儿

一水儿的青岛制造,而且还有京城唯一的青岛原浆啤酒卖,特别地道。地址在东四十条的胡同里,陆军总医院附近,地点不是太好找,需要跟着导航走店面不大,楼上有包间。做青岛海鲜的,味道很不错,大厨都是青岛带过来的,皮皮虾很鲜,带点甜味。

一锅鲜中的皮皮虾个头大吃起来肉质弹弹带着甜味,螃蟹个头不大但蟹黄和蟹肉满满。油泼红扇贝有特色,吃起来很香。海杂鱼贴饼子,韭菜炒海肠也都好吃,鲅鱼饺子更是特别推荐。鲍鱼虽然小但做的很好吃,这里饮料有崂山可乐,跟青岛的一个味。总体来说,还不错值得再来。

胶东海鲜渔岛情

小街道小门脸小桌子,一切都比较简陋,可人气不错呢。厨子加工海鲜的火候掌握的很好,再加上食材足够新鲜,做小海鲜有这两条件足够了。随便点几个菜,坐着喝个小酒,很舒服。皮皮虾真新鲜,很大很给力,还有黄;梭子蟹也是,肉质肥美新鲜;花蛤是炒的辣味的,很鲜;蛏子超级肥美,让人吃得合不拢嘴。

秘辣

店内装修有些古香古色,环境宽敞明亮,安静舒适,处处绿植花草,很清新,服务周到热情,是朋友聚会的不错选择地之一。

招牌美食海鲜船,清一色的海鲜,有螃蟹、生蚝、大虾、扇贝、花蛤等,使人垂涎欲滴,食欲大增;鱿鱼须,是用油炸过的,很香,口味麻辣,很是下饭;麻辣小龙虾,汤汁入味,虾肉Q弹新鲜。不仅如此,还有烤猪蹄、各种串、皮皮虾、鸡翅等更多美食值得一试。

(北京旅游网)

食尚厨房

水晶山药球

主料: 山药750g;

辅料: 桂花10g、猪油(板油)150g、青红丝10g、糯米粉150g、白糖200g、金桔25g、芝麻油1000g;

做法: 1.将山药洗净蒸烂去皮塌成泥,掺入炒米粉拌匀;

2.将猪板油洗净去皮膜塌成泥,放入白糖、金桔饼、青红丝、桂花拌匀成馅心;

3.将山药泥分成24份,每份包上一份馅心,搓成圆球;

4.锅置小火上,放入芝麻油烧至四成热,将山药球逐个下锅,先用小火炸10分钟左右至浮起,再换用中火炸,并用手勺轻轻压在山药球上回旋转动,待球呈金黄色时,捞出装盘即成。

烹饪技巧: 1.糯米粉若用汤圆粉替代,质地细嫩,软糯可口;

2.不要用武火炸,炸成浅金黄色即可。

资讯

第二届“高雄特色周·六合夜市在丰台”活动举行

本报讯 近日,第二届“高雄特色周·六合夜市在丰台”活动在丰台万丰小吃城拉开帷幕。

牛轧糖、蚵仔煎、原住民烤肉、章鱼小丸子、香蕉榴莲酥等地道台湾特色小吃,吸引众多市民品尝购买。活动还邀请了两岸精品特色小吃厨师,现场传授美食制作方法,使来就餐的民众不但品尝到了美味还学到了手艺。

据了解,六合夜市是台湾十大夜市之一。继去年首届活动成功举办后,本届活动继续将高雄夜市小吃和北京传统小吃结合起来,通过小吃展示、伴手礼展示、文化展演、互动交流等增进两岸民众深度交流与了解。

2017大兴乡村美食节暨小吃大赛开启

本报讯 2017大兴乡村美食节暨小吃大赛近日在大兴青云店镇拉开帷幕。

本届乡村美食节以“青云美食爱的味道”为主题,活动期间推出了“小吃大赛”“青云大集”“美食专线”三大内容。特邀了中国清真烹饪大师、南来顺行政总厨冯德瑞,北京市烹饪协会副秘书长王云等专业评委现场指导。冯德瑞现场表演了老北京传统小吃艾窝窝和门钉肉饼的制作;王云也通过“炸食蔬”阐述了小吃传承与创新的理念。来自镇区及河北廊坊地区的共计20支代表队参加了美食节小吃大赛。

廊坊当地特色小吃永清烧饼熏肉、榆钱饽饽、桃花馒头、众惠小麻花等获得现场观众一致好评。京津冀协同发展,廊坊和青云店联手推动乡村旅游,也为北京的广大市民提供了更广阔的休闲旅游空间。

据悉,青云店镇是大兴区的“美食购物小镇”,“老娘们的手擀面”“孝心馒头”“青云扣饼”“三八席”等颇具当地特色的小吃享誉京郊。依托古镇特有的乡村美食以及百年青云大集,将文化与旅游紧密结合,放大和提升乡村美食节的品牌效应,乡村美食节已经成为大兴旅游的一张靓丽名片。