寻味北京

美味无国界 寻京城特色异域美食

BISTRO JADO雅多法餐

雅多法餐，北三环闹中取静的休闲就餐好去处，以纯正法餐苏醒味蕾的优雅餐厅。双层小楼，温馨典雅，氛围惬意温馨，不论聚餐还是约会都是理想的选择。

法棍披萨别有风格，四喜牧场、双酪鸡扒、汁香八戒三款口味各有千秋，不论是芝士狂热粉丝，还是典型披萨控，都能得到满足。香喷喷的法棍做饼坯，热腾腾的拉丝芝士打底，新鲜的火腿、培根、番茄点缀色彩，在配上店家的独特辣酱，风味独特；雅多牛排，该店的头号主打菜品，深得法式牛排精髓的烹饪方式和绝佳的口感令人难忘，切成薄片、浸满特制肉汁的五分熟精选澳洲小黑牛排嫩滑入味，顾客们不免忘记西餐就餐的礼仪，大快朵颐，牛排吃罢，全麦面包蘸上肉汁扫尾，真真的满足感；巴黎清香沙拉、尼斯沙拉，蔬菜新鲜、分量十足、味道浓郁，不论是油醋汁还是沙拉酱，都是店家特调别家吃不到的味道；波尔多天使之铃，以一款独特的甜品结尾一餐再好不过，精致的摆盘，结实的口感，恰到好处的甜度，喜爱甜品的食客一定不要错过。

普兰达德国餐厅

店内装潢整体很欧式，环境宽敞明亮，安静舒适，在这里，可以慢节奏地享受用餐时光，适合闺蜜聚会、情侣约会。

首先说说主厨精选沙拉，有鸡胸肉、虾、鸡蛋、橄榄、核桃、番茄、混合生菜等完美搭配，很是开胃；精选超级大肉盘，香肠、整只烤肘子、酸黄瓜、酸菜、德国碱包，满满一大盘，香肠伴着黑胡椒的少许提味，烤的口感滑嫩美味，肘子外面皮烤得很脆，肉质多汁且嫩，整个肥肥的皮已经被烤的没有油水，脆而不腻；烤鸡，外焦里嫩，烤的恰到好处，表皮酥脆味道更足；主食现烤面包，配有三种酱，一个小篮子里有三四种面包，趁热吃，口感非常棒。除此之外，店家还为小朋友提供有免费餐椅和餐具，更多美食，值得一试。

Win House 音家美式餐饮

餐厅是典型的美式工业装修风格，配上木质桌椅，氛围轻松舒适，还有可以玩桌上足球的地方，餐桌有几组长桌椅，也有四人桌和双人桌，靠窗的位置阳光洒下，椅子上还有符合餐厅风格的靠垫，舒服。

特色美食有藜麦沙拉，份大量足，食材种类很多，有藜麦、炸鸡块、培根碎、小番茄、黄瓜、综合生菜和菠萝丁，色拉汁拌进去不腻又提味；番茄培根班尼迪，上面的水波蛋流出的蛋液，一口咬下去，层次丰富，番茄酸甜的味道中和了培根的油腻，垫底的麦芬面包有嚼劲，旁边还配了烤土豆和水果丁；烤土豆，烤好的土豆非常入味，外层撒上了黑胡椒，使人食欲大增；黑松露炒蛋，平底锅最底层是满满的蘑菇，上面落一层嫩嫩的炒蛋，中间点缀黑松露，撒点盐和黑胡椒，把蛋和蘑菇拌匀，蘑菇味儿浓，很是美味；黑松露炒蛋，同样配了水果丁和油醋汁拌的蔬菜沙拉，还有两片核桃全麦面包，是一道很健康的菜。

泰面兽泰餐

黄色基调的招牌，logo超可爱是一个眨眼睛的小怪兽，环境温馨舒适，坐在沙发上很有在家的感觉，旁边是一家花店，花墙超级赞，还有通透的大玻璃，是一家泰味正宗的街头小馆。

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，配上旁边的黄瓜泡菜十分解油腻；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；绿咖喱鸡肉，咖喱香气浓郁，鸡肉嫩而香，里面的土豆炖的软烂可口。 （综合整理）

食尚厨房

柑橘香料炖鸡

材料：鸡腿8支、培根190g、大蒜8瓣、洋葱2颗、低筋面粉2大匙、胡萝卜4小条、月桂叶4片、红葱头8粒、红酒750ml、橘子汽水600cc、鸡高汤1罐、海盐适量、黑胡椒适量、柳橙1颗、黄油125g、大蒜泥1大匙、柳橙皮屑1大匙、干燥百里香1/2大匙、盐1小匙、黑胡椒1小匙。

做法：1.奶油放室温软化，加入其余材料B拌匀成大蒜柳橙黄油酱，然后将鸡腿皮往下拉开，均匀抹上大蒜柳橙黄油酱，盖回鸡皮，用牙签别起备用；2.倒入少许油，放入棒棒鸡腿煎至定型且表面呈金黄色，取出拔除牙签备用；利用锅中鸡油，以中火爆香培根片，依序炒香大蒜碎、洋葱块，至呈金黄色，撒入低筋面粉炒匀；3.续入红萝卜块、鸡腿、月桂叶及红葱头炒匀，倒入红酒、橘子汽水及鸡高汤，以中小火煮滚，转小火盖上锅盖煮20～30分钟，至鸡肉熟软，撒入盐和黑胡椒调味，起锅前放入柳橙片即可。

烹饪技巧：1.把鸡皮拉开再抹大蒜柳橙黄油酱，鸡肉会比较入味；2.起锅前才放柳橙片，可增色并增加果香。

资讯

北冰洋经典“袋儿淋”冷饮重现京城

本报讯 记者黄伟伟 在北京消失近20年的北冰洋经典““袋儿淋””回来了。5月9日，““袋儿淋””在北冰洋食品厂门前的百年义利旗舰店中开始试卖，吸引了许多“70后”“80后”赶到店里重温童年回忆有，“冷饮中的爱马仕”之称的“袋儿淋”拥有了更亲民的价格和更智慧的包装，据工作人员介绍，如今一袋售价6.5元，不过也进行了“瘦身”改革，净含量由以往的280克变为200克。

上世纪70年代，“袋儿淋”诞生，当时曾被誉为“冷饮中的爱马仕”，据北冰洋公司介绍，相比几毛钱一根的冰棍儿，“袋儿淋”的价格在当时一度涨到3元钱，堪称雪糕界的“名牌”。去年，曾经的5毛钱一根的双棒在复出后卖出了8元到10元的高价，因此，当北冰洋在网上开展“袋儿淋”价格竞猜时，不少市民给出了10元以上的答案。不过，正式复出的“袋儿淋”零售价仅为6.5元。

北京一轻食品集团有限公司党委书记邢慧明表示，希望把“袋儿淋”打造成大众化产品，满足更多普通消费者的需求。目前，“袋儿淋”的生产设备还在进行最后的优化调试，近期“袋儿淋”将在全市的百年义利店中正式销售。邢慧明介绍说，老“袋儿淋”的标准已经不能符合当今的冰淇淋标准，为了让“袋儿淋”满足当下消费者的需求，新“袋儿淋”经历了近一年的口味调试阶段，无论是配料还是生产工艺都较以往有所提升，不仅使用纯天然无水奶油，还添加了草莓果酱。前期先推出草莓口味，后期将陆续推出菠萝、哈密瓜等口味。

据悉，除了“袋儿淋”，北冰洋鸳鸯双棒、奶油冰棍和小豆冰棍三种新品也已上市，它们都采用从前的蜡纸包装。邢慧明表示，北冰洋的冷食项目将不断推出新品，今年，北冰洋双棒系列还会新增相应的小规格产品，与“袋儿淋”对应的“碗儿淋”也将重装上市。