

寻味北京

寻京城别样特色餐厅 品味不一样美食

每一座城市都有其独有的特点,吸引外来人员的驻足观赏,每一处景点,总有一角是它独有的标记,让人难以相忘,同样的,每个城市里总有一些稀奇古怪却可以撩动吃货的心的餐厅,京城里就有着这样的特色餐厅,一进门你可能会觉得走进了奇幻的世界——

放題餐厅

放題拥有北京首家360°全息投影包间,用餐过程中可以播放立体电影,全方位投影出海底的奇妙景观,给人各种身临其境之感,特别梦幻震撼。“放題”是一个形容词,来自日本“任食”的汉字写法,是指支付一定金额,在规定的时间内,可在店里指定的食物范围内任意畅吃。

这里能吃到品质不错的海鲜自助餐,加拿大海胆新鲜到有甘甜味,阿根廷玫瑰虾又大又肥,每桌必点的是比女生手掌还要大的大海星。人够多还可以叫刺身船,吃翻一艘一米八的刺身船对于海鲜控来说绝对是幸福的体验。

西游记主题餐厅

《西游记》是影响了几代人,一到假期电视上就开始循环播放,现如今孩子们对这些好玩的还很是着迷。这家店倒不如说是家乐园,里面很大的地方,通道里很多都是按照西游记里的场景进行布置的,还有盘丝洞,而且菜单上还有红烧唐僧肉。这家店面积挺大的,不光有吃饭的地方还有玩的地方,乐园里面有兔子、骆驼、鸵鸟、羊、猪、猴子等动物,可以喂食,还有好多儿童游乐的设施、有免费的蹦床和碰碰车,最适合带小朋友们前来体验。

脑子加工厂

是一家烧烤店,店里不算小,人很多,店内的摆设很新颖,用的器皿很有创意,整体装修很有特色。招牌菜是脑花系列,冰镇情人果那个甜品不错,冰



冻青芒很爽口;大撸串、牛舌、大羊腰也都人气很高。

The V吸血酒吧

The V吸血鬼酒吧是一家咖啡厅。店内环境静谧,装修风格无不展现中世纪的复古奢华,店内招牌是不同“血型”的特色“血色鸡尾酒”。这里幽暗的环境再加上微弱的烛光,很是特色。店家的菜单也是别具一格,如“棺材蛋糕”、“血型”针管酒、“撒旦之血+地狱”等。如果想试试“马鞭草”的滋味,想尝一尝“初拥”,好奇吸一口“鲜血”的感觉,还有各种造型奇特



的“手指”饼干,火焰蛋糕等,这家店是个不错的选择。

木马童话黑暗餐厅

木马童话黑暗餐厅是北京的一家以特洛伊木马为主题的餐厅,名字就是取自西方传说《特洛伊木马》,来此的食客仿佛化身成为骁勇的古希腊勇士,置身于幽暗而巨大的木马腹中,开始一场神秘、奇妙的美食之旅。

黑暗是这家餐厅最大的特色,让客人在微光下就餐或者伸手不见五指的环境下就餐。吃的过程是完全的黑暗,进店的

时候要把身上所有会发光的物品都上缴寄存,像玩游戏一样跟着服务员走进黑暗,体会盲人的世界。

沙市城堡餐厅

是以城堡为主题,餐厅内墙上挂着精美的挂毯与彩绘,漂亮的屋顶,浪漫而唯美。在夜晚,幽暗温暖的灯光,如同烛光晚餐般的浪漫,仿若身处一片世外桃源之中,静止般,就剩下安静。这是一家非常文艺的餐厅,店里肥瘦相间的烤羊排,不腻不柴,肉质鲜嫩。

(北京旅游网)

食尚厨房

秋葵虾仁蒸蛋



主料:鸡蛋3个、约120g、大虾4个、秋葵1根、温水150ml;

辅料:盐1g、生抽6g、陈醋2g、香油3g;

做法:1.大虾洗净去除虾线后剥皮、去头尾,用厨房纸巾吸干虾仁表面的水分后加盐抓匀腌制10分钟;2.奶锅加一锅水,水开后加一点盐,放入洗净的秋葵焯水半分钟捞出冲凉后,将秋葵切片,越薄越好;3.把鸡蛋

打匀,调入50度左右的凉白开(热水晾凉,最好不要冷热水兑),搅打均匀;4.将打散的鸡蛋液过筛两次后分装进蒸蛋羹的小碗中,将虾仁放进鸡蛋液中;5.蒸锅大火烧开后转中小火,将蛋羹放进蒸锅,盖上盖子或者盖上保鲜膜,

蒸15分钟左右至蛋羹表面凝固;6.待蛋羹表面凝固后取出,将秋葵和虾仁小心的码放在蛋羹顶部(可以轻微的晃一下容器,确定蛋羹中间凝固再放虾仁,要不然蛋羹会被虾仁的重量压塌影响卖相),盖上盖子再入蒸锅蒸5~6分钟至虾仁熟透即可关火;7.将生抽、陈醋、香油调匀,浇在蒸好的蛋羹表面即可食用。

资讯

京城老字号推“高考生优先就餐”服务

本报讯 又逢高考,京城的老字号名店纷纷行动,为考生家庭提供便利,缓解考生压力。近日在老字号名店又一顺了解到,今年又一顺不仅继续开辟考生就餐专用区,而且还会在高考当天备下绿豆汤等绿色饮料免费送给考生家庭。

距离师大二附中200米左右的同春园,不仅推出了考生休息、就餐专用场地,而且还会根据考生家庭预订的就餐时间,提前起火,让

考生吃上不凉不烫的可口餐。

同春园工作人员表示,今年他们根据往年考生家庭提出的建议,按照预订就餐时间适当提前备菜上桌,按照家长的意思尽量为考生争取到更多的休息和调整时间。

此外像鸿宾楼、烤肉宛、烤肉季、曲园酒楼等老字号名店都纷纷为考生家庭就餐开绿灯,推出了“考生优先就餐”的服务。

肯德基新品网红 Chizza 上市

本报讯 6月5日,肯德基芝士鸡腿至尊无饼底“比萨”Chizza正式登陆中国。这款另类“比萨”Chizza用炸鸡替代饼胚,挑战中国消费者对比萨的传统认知,一上线即引发热议。

据悉,肯德基首次涉足“比萨”,直接放弃

比萨的基础原料饼胚,改用大块鸡腿排,从本质上对比萨进行了颠覆性大改造。这款Chizza,经过中国研发团队的改良,口味也很契合国内消费者的喜好;以番茄为主的Chizza酱、精心挑选的馅料,都源于大量的国内市场调研。