

寻味北京

走近簋街 寻治理后的美味餐饮小店



丽匪江湖菜

清爽的露台,文艺的内饰,布满爬墙虎的外观看起来清新文艺,二层露台是清新浪漫风,夏日的晚上在这里吃吃喝喝,别有一番情调。

参观完餐厅准备上菜了,秘制樱桃萝卜,爽口解腻的开胃菜,与其他餐厅不同的是这里腌制的萝卜将白萝卜换成了水萝卜,口感更脆;麻辣乌鸡爪,脱了骨的乌鸡爪加上秘制的辣椒调味,还没吃就闻到了辣椒的香味,咬一口,鸡爪劲道适中,十分入味;思想豆腐,脑花和豆腐的巧妙结合,着实能够给舌头一个小小的惊喜,脑花的鲜嫩加上豆腐的鲜香,舀上一大勺浇在米饭上均匀地混合在一起,入口鲜香;茶马古道口水鸡,除了嫩滑的鸡肉,值得一提的是这道菜里的土豆,过油的土豆在口水鸡的汤汁内格外入味。除此之外,还有水煮鱼、特色农家三宝、重庆山城毛血旺、开心凉粉等特色美食,喜欢吃辣的朋友有机会可以去尝试一番。

醉虎传

推开红色门帘后的木门步入其中,全实木的装修,各种日本小摆件,居酒屋昏黄的灯光最有氛围,透明玻璃窗后可以看见串烧师傅在操作,吧台位是最佳选择。

前菜飞鱼籽蘑菇沙拉,里边还有虾仁、牛油果等,飞鱼籽新鲜红润,很是清爽,鱼籽在口中爆裂出的汁水挑逗着舌尖;豚平烧是这里的特色,不同于一般的大阪烧,是用猪肉、鸡蛋等材料制作而成,金黄滑嫩的鸡蛋软软的裹住其他食材,很是美味。鸡肉作为居酒屋不可或缺或缺的食材,在醉虎传衍生出了多种呈

现方式,碳烤鸡肉棒拼盘有多种口味,如柚子酱紫苏、原味等,原味的吃法最特别,沾着生鸡蛋更显滑嫩,鸡翅和鸡块炸的香喷喷,咬一口便流出汁水。牛肉也是必不可少的,各种成熟度都有,生拌牛肉,鲜嫩的生牛肉无需过多调味,拌上生鸡蛋直接开吃等。葱香牛舌在铁板上滋滋作响,鹅肝串肥美极了,瞬间融化在口中,小番茄解了油腻。主食黑蒜油拉面,黑蒜油特殊的味道浓郁,营养美味;地狱拉面,适合重口味的人;三色饭好看又好吃;饮品有梅子酒、烧酒、黑加仑橙汁等可选。

京城小江南

油条沙拉,塔形的设计将这道沙拉富有了全新的立体感,哈密瓜的脆爽、西瓜的沙甜与油条的软糯,三者有机相结合在了一起,搭配上店内秘制口味的酱汁,清爽不油不腻;江南大拌菜,清脆而又营养的圣女果、苦菊、生菜、黄瓜、紫甘蓝与回甜而又微微带酸的汤汁完美的诠释了江南风味的独特;上海生煎包,作为京城小江南小排档的冠军推荐,这生煎包更是桌桌必点的经典美味,皮酥、汁浓、肉香、精巧,轻咬一口,肉香、油香、葱香、芝麻香全部的美味在口中久久不散;左宗棠鸡,鸡块全部去骨,经过腌制、过油、复合调味,因而成菜色金黄,外焦酥、内鲜嫩、味多样,集酸、甜、脆、辣、鲜、香于一体;碳烤牛蛙,选用整只的极品幼蛙,进行烤制而成;黄山野笋炒肉丝,笋子无疑是江南最美好的馈赠,这黄山的深山野笋尤为珍贵,笋衣味香质脆,富含蛋白质、氨基酸、脂肪、糖类、钙、磷、铁、胡萝卜素、维生素等多种人体必需的营养元素,有非常高的药用价值,与肉丝和炒,笋子更是最大程度内的吸收了肉汁的香味,两者相辅相成,相得益彰。

其他美食有三更美龄粥,山药健脾开胃、美容养颜,大米和糯米搭配,补中益气,还增加粘稠度,豆浆的加入是亮点,既清淡简朴,又营养丰富;古法糖芋苗,金陵城南京最有人情味道的特色小吃之一,选用新鲜芋苗,蒸熟后剥皮,加上特制的桂花糖浆,放在大锅里慢慢熬制,芋苗口感润滑爽口、香甜酥软,汤汁呈酱红色鲜亮诱人,散发着浓郁的桂花香,吃后唇齿留香。

等渔号酸菜鱼

整体风格安静优雅有范儿,绿色元素让人在炎炎夏日瞬间安静下来。

这间由井格老灶火锅做的等渔号的鱼锅,用的是集美器与天然于一体的石锅,招牌无刺巴沙鱼与肥美黑鱼花,无刺的巴沙鱼和肥美的黑鱼花,每一种都可以做成两种经典的味道;金坛老汤酸菜鱼和麻辣酸菜鱼,鱼片滑嫩无刺,滋味十足;秘制锅底,除了肥美的鲜鱼,锅底有土豆泥、腌萝卜、藤椒油等配料,配合老坛酸菜叶与酸菜梗提味,再加上店家秘制的底料共同熬制;肥美的黑鱼花,肉多刺少又鲜美,这款鱼肉完全掌握了烹饪的精髓,鱼肉吸收了辣椒的香,但同时抛弃了辣椒的辣,嫩嫩的鱼肉香而不辣,好吃到停不下来;美蛙(麻辣风味),滑嫩的美蛙,用油走过后连蛙骨都是酥脆的,肥嫩多汁,嚼劲十足,吃货们的首选;钵钵鸡,是由四川空运而来,食材鲜嫩,包裹正宗的红油,麻而不腻,滋滋椒香的土鸡肉使人欲罢不能;牛肚和藕片也是这里的人气美食,毛肚软烂但不失嚼劲,藕片爽脆适口;甜品古法酸梅汤、手工酸奶,吃辣了,来瓶古法酸梅汤,醇厚酸甜,或者来上一杯店内手工酸奶,助消化又健康。

(综合整理)

食尚厨房

虾米剁椒蒸南瓜

主料:南瓜 500g、虾米 30g、剁椒 20g;

辅料:橄榄油 3ml、盐 2g、芝麻油 1ml、酱油 2ml、蒜 10g、香葱 20g;

做法: 1.准备好南瓜、虾米、剁椒、香葱等食材; 2.南瓜洗净,去皮、去籽、去瓤,洗净切块备用; 3.热锅倒油,煸香蒜末、虾米; 4.把切好的南瓜,倒入蒸盘,上面倒入刚刚煸炒的蒜末、虾米、剁椒、橄榄油、芝麻油、酱油、盐拌均; 5.将清水煮沸,隔水放入锅中,盖上盖子,蒸8分钟(火的大小和锅的不同,蒸煮时间不同); 6.蒸好的南瓜上面撒上香葱,拌均即可。

烹饪技巧: 1.南瓜要选择粉的,蒸的味道更好; 2.虾米煸香可以去腥,蒸煮的时候增加鲜香味;



资讯

本纯食社打造京城原生态主题餐厅

本报讯 记者黄伟伟 灶台和案板上除了油盐酱醋,再加辣椒、葱姜蒜、胡椒粉,没有一点味精、鸡精、蚝油等人工调味品……这是记者在位于首都大酒店一楼的本纯食社厨房里看到的。“最好的食材都来自最偏远的地方。最偏远地方的食材还能找到最本真最纯净的味道”,这是创始人彭娜给本纯食社命名的初衷。

“酱油是自己用长白山基地生产的有机大豆,在朋友的酱油厂特制的,加工过程没有任何添加。除了水是玉泉山拉过来的泉水。其他的没有任何一种食材来自北京的市场,都是来自农户联合种植的”,彭娜表示,为了让以食为天的食客能吃到安全、健康又天然美味的饭菜,也不辜负大自然赐予人类的珍馐,她再折腾也甘之如饴。据了解,为了寻觅食材,她每年要在全国各地跑四五万公里。

记者看到,本纯食社每一样食材都能溯源产地,做汽锅鸡用的是云南哀牢山原始森林放养的乌鸡;象拔蚌和北极贝都来自朝鲜,朝鲜没有人工养殖海鲜,完全是野生的;牦牛肉来自青海;芋头是黄河滩上种的;油豆腐是用自己在长白山火山岩土上种的大豆做的;臭鳃鱼刚刚从江西进的货。小炒肉用的是双峰农民家里喂养的土猪肉。很多食客表示在这里吃到了小时候猪肉的味道。

彭娜坦言开本纯食社一为探索中餐的标准化模式,包括食材的标准化和烹制技术的标准化;二为培养队伍,以便将来做大。食材大多来自偏远地区,本身就能带动当地农户脱贫致富。