

寻味北京

寻西城区“餐二代” 享平民价格轻奢范儿

当今高端餐饮的趋势都是做亲民的副牌,让普通民众消费得起,又能享受到轻奢的美味快感。如川菜老字号峨嵋酒家有了青春范儿的“丁宫保”;南小馆的“家长”是以上海本帮菜出名的小南国,黑松露小笼包绝对值得一尝;海底捞家的U鼎冒菜,好吃又放心,对嗜辣成性的人来说绝对是福音;呷哺呷哺也新开了高端的“湊湊火锅”。下面为您介绍西城区的“餐二代”。



丁宫保

峨嵋酒家的“餐二代”,川菜老字号的青春范儿,与峨嵋酒家动辄上千平方米的店内面积不同,这家“小号”不大,也就100来平方米,工作日的中午来晚了就只能排队等位。而且,店里的菜品以中式简餐、套餐为主,有宫保鸡丁配米饭,也有各种面条,还有蛋糕、薯条等轻食小吃。以店里最畅销的宫保鸡丁套餐为例,包括一份宫保鸡丁,一小盘白灼芥蓝,还有一碗米饭和汤,这样的套餐在点餐后只需等上五六分钟。套餐的主菜以水煮牛肉、酸菜鱼、麻辣豆腐等川菜为主。菜单上的咸鱼翻身面,据说是一种带咸鱼的炸酱面。各种套餐的价格比单点的话价格实惠一些,据说是因为单点的菜量比套餐里的大。

惠丰门丁肉饼店

惠丰饺子楼的“餐二代”秘诀在于“许三多”,在平安大街北侧的护国寺小吃一条街上,各种美食比比皆是,街中心位置的惠丰门丁肉饼店这个招牌亮相不久,却是这条街上回头客众多的一家“吸粉儿”店。它的前身是“合义斋”,是一家1927年开始营业的北京经典汉民小吃店,其门丁肉饼、卤煮火烧、炸灌肠、老汤酱肉等曾风靡北京城,门丁肉饼更是一度卖到爆。该店于2015年11月重装开业,继续保留了这些特色小吃,并将店名改为“惠丰门丁肉饼店”。

大厨说这里的门丁肉饼沿用宫廷制作手法及水准,被戏称为“许三多”:原材料多、包制的规矩多、“体重身高”要求多。原材料多是指肉馅在选材上,要选上好的牛上脑或腰窝且要

肥瘦相间并用鸡汤、黄酱以及120多种辅料调制;制作规矩多是指肉馅在准备阶段,要上浆入味20多个小时,制作时,用独特的“揣馅”技法,做出状如“门丁”形状。“体重身高”要求多说的是,为了达到“门丁”肉饼3厘米左右的厚度,并做到外焦里嫩、汁多咸鲜。

虽说叫肉饼店,但这里的招牌菜还很多,比如惠丰老汤酱肉,包括酱肘子、酱牛肉、酱猪蹄、酱五花肉等,一端出来,就被很多周边居民打包抢着买。再比如卤煮火烧,店家的火烧透而不黏,肉烂而不糟,也很受回头客欢迎。

华天肉饼

华天饮食的“餐二代”,进入店面,很是干净整洁,一派国营范儿。大理石吧台,橙黄色墙面,店里还有一面青砖灰瓦

墙,增添了一丝老北京的味道。这里还单设有老年就餐区,座位从凳子改成了有扶手的椅子,很贴心。

据店里的工作人员介绍,肉饼有黑猪肉的、牛肉的。普通猪肉的肉饼外皮很焦,吃起来挺香的,肉馅汁水浓郁,香而不腻。据说这家的肉饼皮薄、馅大。有一位老年顾客表示,他几乎把这儿当作自家食堂了,“基本上一天两顿都在这儿解决,有时候家里来客人了,就到这儿打包。”有一位顾客说,他是住在养老院的,但每次回家都要过来吃,吃完还要打包好几张肉饼。

此外,店家的干炸丸子、酱牛肉、卤蛋排骨、干烧大黄鱼等美食也都是食客的心头好。

小莫餐厅

小莫餐厅space by heart是北

京第一家西餐厅“老莫”于2015年全新打造的一个新餐厅。区别于传统西餐,定位年轻、时尚与别致。餐厅专注于美食,更专注于人们当下的美好情感。

吃西餐已经不是少数人的生活方式,西餐正在从象征性的仪式转换成为享受生活、追求品质的代名词。西餐所讲究的天然健康、合理搭配,也成为人们所追求的健康生活态度。餐厅拥有北京唯一的十八米层高穹顶,灵动、通透及活力随阳光从穹顶撒下,丰富的建筑空间拥有拉近彼此距离的魔力,使人们脱离琐碎生活,感悟当下,品味幸福。在菜品方面,厨师长会适时选择世界各地流行美食,烹饪手法打破国界限制,“莫”系列主打分享,选用优质新鲜食材、倡导低盐少油,用创意和心思,为美好情感配上精致美食。

(北京旅游网)

食尚厨房

蒸鱼糕



主料:草鱼2000g、鸡蛋4个、猪肉(肥肉)250g;

辅料:食盐15g、葱50g、姜50g、淀粉150g、胡椒粉15g;

做法:1.分别将姜切末用温水泡上(只取生姜水)、葱切末、蛋清和蛋黄分开、猪肉剁成沫备用;2.鱼肉去皮去主骨后用清水泡半小时,洗净血水捞出,把鱼肉剁成泥;4.将剁好的鱼泥放入盆中,加入盐、葱花、淀粉、胡椒粉、鸡蛋清搅拌;5.边搅拌边加入姜水,分多次加入,顺时针搅打上劲,然后加入剁好的猪肉泥,充分搅拌均匀;6.将拌好的鱼泥倒入蒸屉中摸平,大约5厘米的厚度,大火蒸二十分钟后抹上蛋黄,再蒸五分钟即可倒出,待稍凉凉后即可切片食用。

资讯

第十届北京清真美食文化节于开斋节启动

本报讯 记者黄伟伟 近日,由北京市民委和西城区政府支持,市商务委主办,西城区民族宗教事务办公室、西城区牛街街道办事处、大兴区民委协办,北京烹饪协会清真专业委员会、北京翔达投资管理有限公司、聚德华天控股有限公司等单位承办的2017北京国际美食汇之第十届北京清真美食文化节于开斋节在牛街正式启动。

北京清真美食文化节活动自2004年首届成功举办,2010年主会场落户牛街以来,始终坚守“弘扬清真饮食文化,宣传党的民族政策,促进民族经济发展”的宗旨,依托政府支持、协会搭台、企业唱戏、百姓受益的发展模式,为北京地区清真餐饮食品企业提升技能、树立品牌、展示形象搭建了平台,为行业间加深相互沟通、增进民族感情架起了桥梁,更重要的是为广大消



费者提供了便利,深得民心,赢得了良好的口碑。

本届美食文化节采取主会场加分会场的形式,分别在西城区牛街、大兴区薛营,组织东来顺、护国寺小吃、月盛斋、年糕杨、西部马华、清香阁、阳坊大都等20余个知名清真老字号和清真餐饮品牌开展清真特色食品展销。同时利用6月26日至7月7日历时12天的时间,组织全市百余家清真特色餐厅推出餐饮优惠促销活动,进一步拉动清真

餐饮消费。

开斋节是穆斯林人民最隆重的节日,在这个重要的节日里,每年一届的清真美食节成为了首都清真美食的盛会,是展示首都清真餐饮(食品)产业品牌形象,推动清真美食创新发展的大舞台,也是更好地为各民族同胞服务的平台。成为贯彻落实党的民族政策、促进民族团结和谐的窗口,集中展示了北京地区清真餐饮、食品的形象和品牌,是加强民族团结的具体体现。

在第十届清真美食文化节开幕之际,为了积极响应中央和北京市的号召,北京烹饪协会发出了“厉行节约、反对浪费”的倡议书,希望京城餐饮业共同承担起厉行节约、反对浪费的神圣责任,为构建国际一流和谐宜居之都,营造绿色节约消费环境,推动社会健康发展贡献自己的力量。