

寻味北京

走近东城区“餐二代” 享创意时尚范

凑凑火锅

呷哺呷哺的“餐二代”，茶+火锅的创意组合。去年，呷哺呷哺在北京新开了高端品牌“凑凑火锅”，不仅是升级版的涮锅，还增加了品种丰富的下午茶饮品。

凑凑的锅底延续了呷哺呷哺的经典老三样，菌汤、麻辣和番茄，还多了一种松茸羊蝎子。如台式麻辣锅和番茄牛膝骨锅，台式麻辣锅没有老四川麻辣锅那么辣，锅里的豆腐和鸭血可以续。番茄锅的料很足，锅里面有一块超大的牛膝骨，使人垂涎欲滴。涮品主要是牛肉和各种海鲜，如牛肉雪花粒、牛plus、鲜毛肚、沙丁鱼等。牛肉是切成超大的薄片，肉质细嫩，绵软；毛肚掌握好三上三下的标准，入口很筋道，同时很好地吸收了汤底的味道。店家还提供免费冰沙，很是解辣。

此外，店家还供有下午茶，他家奶茶可以选凉热，可以选糖，比如三分糖、半糖、全糖，分得特别细。冬瓜系列和鲜橘系列的饮品也不错，养生又开胃。

Uncle 5

外婆家“餐二代”，Uncle 5是经典杭帮菜外婆家旗下的子品牌，据说因五位创始人皆是年



逾不惑的“大叔”而得名，食客们大多把店名翻译成“叔叔五”。

进门处曲曲折折，曲径通幽，屋内的灯光比较昏暗，总体设计风格跟外婆家如出一辙。菜单是一张纸，推荐美食有拿破仑蛋糕、天目笋干丝、茶香鸡、青菜钵钵等。天目笋干丝，清淡鲜美，笋丝不嫩也不老，颇有嚼劲儿，连同黑芝麻和小香葱屑一起入口，口感很丰富；青菜钵钵，犹如锂电池大小的青菜段；茶香鸡，肉质鲜嫩，茶香浓郁；甜品拿破仑蛋糕用料足，酥酥的面包皮和香甜的奶油中夹着满满的

水果碎屑，火龙果、哈密瓜、芒果，每一层都不一样，很是美味。

U鼎冒菜

海底捞“餐二代”，一个人吃的辣火锅，以“精致服务”名声在外的海底捞开起了连锁冒菜馆，店里座位大多是两人座或者四人座，适合周边上班族午餐时间边吃边聊，服务周到热情。

这家店主打的是四川冒菜。冒菜，是一种成都小吃，是将事先切好的各种蔬菜和肉类放入辣味底料汤汁中烫熟后食用。喜

欢辣味可以点麻辣口味，吃不了辣的也可以点三鲜味和番茄味；套餐里有已经搭配好各种食材的牛肉冒菜、经典冒菜、毛血旺冒菜等，觉得吃不过瘾还可以单点荤菜和素菜。主食有川北凉粉、四川凉面等可选。

小辉哥

辉哥火锅的“餐二代”，“一人一锅”的养生小火锅，与辉哥火锅不同的是，小辉哥火锅采用“一人一锅”的潮流涮法，金色的锅子有点怀旧的气

息。作为港式火锅，小辉哥的汤底主打养生，中午时分就餐，还可以点特惠的单人套餐，有潮州汤底和麻辣汤底，饮品杨梅汁很清爽，配菜肥牛比较嫩滑，还有什锦拼盘、虾丸拼盘，种类丰富。其中受食客好评的，一是其自制的“辉哥自制酱油”，口感鲜美的酱油，可以把牛肉和海鲜的味道更好地提升出来；二是无烟植物油燃料，在加热过程中无异味散发，不会在饭后留下一身火锅味。

(综合整理)

食尚厨房

褡裢火烧

主料：面粉 300g、猪肉 200g、藕 100g；
调料：花生油适量、食盐 6g、姜 1 小块、花椒若干、生抽 8g、老抽 8g、大葱 1 棵、水适量；
做法：1. 面粉加入 35~40℃ 左右的温水 170 毫升，一边加水一边用筷子搅拌成棉絮，将拌好的棉絮揉成表面光滑的面团，盖上湿毛巾醒 30 分钟；2. 猪肉提前用温水冲洗干净剁成肉馅备用；3. 分别将藕洗净去皮剁成末，大葱切成末，花椒用 1 大勺白开水冲泡 20 分钟左右成花椒水备用；4. 肉馅中加入盐、生抽、老抽和 1 大勺的花椒水，充分搅拌均匀至肉馅上劲，然后加入葱姜末、藕末充分搅打均匀；5. 饧好的面团揉匀，分成大小均匀的小剂子，将面剂子揉圆，擀成长方形，厚度约饺子皮的



1/2；6. 在面皮上码上适量的肉馅，将面皮从上往下卷，将两头没有肉馅的部位捏紧继续卷，卷成粗细均匀的长条后，将两头没有肉馅的部位往中间折一下，压紧，褡裢火烧

就包好了；7. 平底锅内放适量的花生油，油温热后下包好的褡裢火烧，中小火慢慢煎，待火烧煎至一面金黄后翻面，继续小火煎，待两面都呈金黄色后即可盛出、食用。

资讯

第二届世界厨师艺术节开幕

本报讯 近日，以“美食与远方”为主题，由世界中餐业联合会主办的第二届世界厨师艺术节暨 2017 中国国际餐饮交易博览会在北京开幕。来自全球近 50 个国家和地区的中餐领袖、全国 30 余家省市政府和行业协会的代表近 600 余人出席开幕式。

本次活动分为 5 大板块、18 项子活动，涵盖论坛峰会、烹饪竞赛、名厨大师展演、交流互动、展览展示，内容丰富。会展面积达 3 万平方米，汇集了 410 家全球餐饮产业链上的品牌企业，展览展示 8000 多种优秀产品。

世界中餐业联合会会长杨柳表示，餐饮产业的发展方式逐步从规模效益型向质量效益型转变，产业深度融合、产品技术创新，成为驱动发展的主要动能。第二届世界厨师艺术节，将围绕促进“一带一路”餐饮产业对接交流，分享“一带一路”餐饮产业发展成果，以更加国际化、专业化的视角，展现餐饮发展潮流和优秀的中华饮食文化，发挥国际平台效能服务于企业发展、服务于产业融合、服务于中餐繁荣。

同期开幕的 2017CFB 全球餐饮食品饮料交易博览会是本次盛会的重头戏。博览会共设立了“一带一路”美食博览，中华老字号餐饮品牌，餐饮互联网，餐饮好设备、好用具，餐饮好味道，餐饮好食材，餐饮好火锅，餐饮好团餐、好快餐八大主题展览。

合、产品技术创新，成为驱动发展的主要动能。第二届世界厨师艺术节，将围绕促进“一带一路”餐饮产业对接交流，分享“一带一路”餐饮产业发展成果，以更加国际化、专业化的视角，展现餐饮发展潮流和优秀的中华饮食文化，发挥国际平台效能服务于企业发展、服务于产业融合、服务于中餐繁荣。

同期开幕的 2017CFB 全球餐饮食品饮料交易博览会是本次盛会的重头戏。博览会共设立了“一带一路”美食博览，中华老字号餐饮品牌，餐饮互联网，餐饮好设备、好用具，餐饮好味道，餐饮好食材，餐饮好火锅，餐饮好团餐、好快餐八大主题展览。