

京城异域风味之新加坡特色餐厅

新加坡高记坊

餐厅装潢古色古香,装饰品以50年代的日常用品和饮食餐具为主,灯饰方面使用了旧式吊灯。除此之外,墙壁上鲜艳夺目的彩绘也描述了当时新加坡的街景。走进餐厅,仿佛亲临旧式的新加坡,在品尝新加坡传统和地道美食的当儿,也找回那温馨的感觉。

菜品方面也添加了各式新加坡的地道美食,例如鱼圆面、菜头粿、炒福建虾面、炒粿条和道地甜品,突显了新加坡高记坊餐厅的定位。新加坡海南鸡饭,迎合了由早期中国海南省南来移民的海南鸡饭配方,并受广东人的影响,演变而成,是一道扬名海外并备受青睐的新加坡必吃的美食之一;肉骨茶,有由药材和香料经过多小时熬制而成的肉骨汤以及特选的新鲜肉骨,加上其它如菌类的食材料,用小锅呈现的多样材料肉骨茶,吃时可选择配米饭,酱汁方面可将红辣椒和黑酱油掺杂在一起,如要传统的吃法,可配上一壶茶,回味旧时的体验;椰浆饭,是用椰浆烹煮米饭,再用香兰叶略微调味,为



米饭赋予扑鼻的清香,加入特制的叁峇辣椒酱,配以不同种类的鲜肉或海鲜,使人大快朵颐;由烤香的巴拉煎和炒好的香料烹制而成,叻沙,是由浸在浓郁椰浆辣汤汁的粗米粉和海鲜食材例如虾、鲜蛤、鱼饼、虾米烹制而成,再洒上叻沙叶片为点缀,能吃辣的朋友可加一勺叁峇辣椒酱,搅拌在汤里;由浓郁的椰浆和香草料烹制而成,咖喱鸡,掺杂鲜嫩鸡肉和马铃薯,香喷喷的咖哩鸡通常配以面包、米饭或面条一起享用。

鸡坤茶室

是一家以海南鸡饭为招牌的餐馆,店内环境安静整洁,开

放式的厨房、黑白格的地砖,还有墙上的老照片,很有南洋味的东南亚风情。门口点餐,菜单简简单单地写在牌子上。

首先说说招牌海南鸡饭,如海南鸡饭套餐,凤爪汤、文昌鸡搭一碗淡黄色的鸡饭,三种调味料,凑成一份套餐,凤爪汤上飘着点点油星,一点点葱圈,带着鸡汤的味道,口味清淡;文昌鸡,上面的鸡皮翻着光泽,连着鸡肉,依次蘸了三种调味料,让肉加入了更丰富的味道,一点点辣、带着点酱油味和甜味,肉质很嫩,鸡皮也很滑;主食油饭,淡淡的黄色,表面带着些蒜酥,吃起来,蒜酥的香味加上饭的香味,很是美味。再配上一杯微微甜味的薏米水,使人满足。

新加坡海鲜

辣椒螃蟹是新加坡一道名菜,也是当地的国菜,餐厅大多选择“斯里兰卡蟹”和“面包蟹”这两种品种,因为海域不同,斯里兰卡蟹更加娇贵,据说餐厅的螃蟹是不允许过夜的,很是新鲜。

特色蟹有辣椒炒螃蟹,把辣椒和番茄酱调制的酱汁中打入蛋液,形成蛋花加以勾芡,浓稠的酱汁中带着松软的口感,剩下的蛋花酱汁蘸着金馒头吃,也很美味,吃螃蟹会自带一碗洗手水;黑胡椒蟹,胡椒味道又重又甜,被面包蟹的两只蟹钳惊呆了,大的有手掌一般大小,厚实

的蟹钳也抵挡不住胡椒汁的渗入,肉质一丝丝的,吃起来蛮过瘾。再说说炸物,麦片虾,麦片有奶香还不粘牙,鲜嫩多汁的炸虾和麦片产生了协同的酥脆口感,是老少皆宜的一道菜;彩虹鲷,保留了鱼的完整形态,连鱼刺都是酥脆的,鱼肉像豆腐一样嫩滑,这个调汁最讲究,酸酸辣辣带着芒果清甜的汁还要放在冷柜冰冻,和刚炸好的鱼形成冰火两重天的口感。主食叻沙,重重的椰奶味道,香甜又辛辣,米粉也都入了味道,使人食欲大增;甜品茅台冰淇淋配熔岩蛋糕,名字是不是有些醉意,很受女性食客的欢迎。除此之外,还有海南鸡饭、肉骨茶等多种特色美食可选。(综合)

食尚厨房

荔枝鸡肉球



主料:鸡脯肉300克、荔枝200克、鸡蛋1个;
辅料:红黄彩椒、盐、蚝油、水淀粉、花椒粉、鸡精均适量;

做法:1.荔枝剥壳去籽备用;2.鸡肉剁成肉末,加一个鸡蛋、盐、蚝油、料酒,顺时针搅拌至上劲;3.用手湿水搓成丸子放油锅里中火炸成金黄色;4.彩椒切成块,炒锅热油,爆香葱姜,下彩椒翻炒;5.放入荔枝肉、丸子,将花椒粉、鸡精、盐、蚝油、水淀粉调成汁倒入,加葱段,烧沸即可。

烹饪技巧:1.鸡胸肉也可以换成虾肉或鸡腿肉;2.荔枝不可过分加热,稍微翻炒即可出锅。

资讯

2017 旅游消费体验式调查结果发布

本报讯 记者黄伟伟 北京市消费者协会继2016年京津冀三地消协联合开展旅游消费体验式调查后,近期再次对北京市旅游消费市场开展旅游消费体验式调查。调查结果及其相关建议北京市消费者协会已向北京市旅游行业主管部门进行了通报。

本次调查于今年4月启动至6月结束,调查历时3个月。开展调查前,北京市消费者协会组织相关专家对调查方案进行了充分论证,确保调查科学有效。调查主要对象为在线旅游平台、旅行社、景区等,涉及在

线旅游平台以消费者日常选择较多的主流在线旅游平台为主,包括携程旅行网、去哪儿网等8家,调查涉及旅行社34家。调查结果显示,与2016年调查相比,本次调查退团体验和一日游体验得分均有一定程度提升。在政府、行业企业及社会各方的共同努力下,北京旅游市场的服务质量有所改观,但仍有较大提升空间。

由于本次调查中涉及的旅行社多数通过在线旅游平台的订单确定,由此暴露出在线旅游平台管理上存在问题,有待改进完善。

马铃薯亚太中心研发总部进驻延庆

本报讯 历经15年筹备,近日,国际马铃薯中心亚太中心研发总部终于正式进驻北京延庆。今后,延庆将作为全国马铃薯科研中心、种源之都,带动全国、辐射亚太地区马铃薯产业发展。

国际马铃薯中心亚太中心研发总部位于延庆马铃薯产业园内,分为核心区和温室区。核心区又分为实验区、办公区和生活区。综合研发大楼是一栋弧形的银色建筑,共三层,建筑面积13000平方米。实验区主要用于实验及种质资源存放。各种实验仪器设备均由中国农业部统一提供,总价值300万美元。综合研发大楼后面是两层的生活区,未来,120多名科研

人员将在这里生活。生活区后面是亚太中心延庆总部二期工程,主要建设温室区,包括病理学温室、外检疫温室、内检疫温室等9个温室,面积5730平方米。

据介绍,国际马铃薯中心是国际农业研究磋商组织下属的15个国际研究中心之一,汇聚了世界各地薯类作物高级研究人员,并拥有大规模的马铃薯种质和基因资源。亚太中心是中国政府与国际马铃薯中心共同建立的区域性国际农业研究机构,它将集成中国和国际马铃薯中心的技术、人才、资源、网络和信息等优势,成为一个拥有国际先进设施、设备和人才的区域性自主创新研究平台。