

寻味北京

走近胡同小巷 寻觅美味健康的传统人气小吃

奶酪魏

奶酪魏牛街店在牛街和广安门内大街交叉路口西南角大厦的西侧,黄底黑字的招牌很是显眼,店面不大,就外面一间是堂食的餐位,只有两张桌子,墙上的装饰画,很有老北京风格,环境干净整洁。

吃的方面,种类丰富,有宫廷奶酪、杏仁豆腐、一两酪干、两根奶卷、红豆双皮奶、果子干、炒红果、炸鲜奶等。宫廷奶酪,老北京宫廷奶酪是满洲人常吃的一种日常小甜食,主要原料是米酒和牛奶,口感是软软的,不稠厚,味道是淡淡的奶味小甜口;红豆双皮奶,上面红豆的料给的挺足的,下面是原味双皮奶,双皮奶是一种粤式甜品,主要原料是牛奶、鸡蛋清和白糖,红豆双皮奶,就是在原味双皮奶的上面加上煮好的红豆料,红豆甜甜的,双皮奶口感较宫廷奶酪更软一些;果子干,是早年北京人在冬季做的一种特色传统小吃,主要原料是杏干、柿饼、鲜藕和葡萄干等果品,熬成了泥状,吃起来有些果肉的质感,味道酸甜,且用料足;酪干,是块状的,大小不一,是在奶酪基础的上,经过炒制,将牛奶里的水分完全炒掉,后再加糖制成,味道是带着浓浓奶香的甜口,有些凉凉的,有嚼劲;鸳鸯奶卷,用塑料膜包裹着,表面看着平滑细致,是用奶卷中间卷上馅料,经典的馅料是山楂糕和芝麻白糖,整体凉凉的,外皮有奶味,搭配酸甜的山楂糕,很是美味;炸鲜奶,现炸的,外皮炸的一点点焦黄,边边的部分还能看到里面是白色的,白糖是加在了炸鲜奶的一边,不



沾糖吃,外皮浅酥脆口,新鲜好咬,里面的鲜奶软软的,味道是淡淡奶甜味,沾了白糖,甜甜软软的,很是好吃。

桃园眷村

营业时间从早上七点到凌晨两点半,供有早餐、下午茶、夜宵,环境舒适明亮。

首先说说人气餐点油条,据说逢桌必点,又大又脆,特别香;眷村米浆,口感类似面茶,但是比之更加细腻,黏稠度没有那么高,甜度适中,喝起来有浓浓米香,暖胃的首选,喝完很舒服;芝士蛋烧饼,酥酥脆脆的烧饼,一口咬下去就掉渣,不油不腻,淡咸的清香,鸡蛋口感佳,芝士味道偏淡,不会过于甜腻,搭配的刚刚好;咸豆花,里面佐料很丰富,豆花、紫菜、虾皮、油条再配上辣油,使人食欲大增;肉燥饭团,有点硬的糯米外层,没有粘牙感,内馅是肉燥、卤蛋、萝卜干、老油条,一口咬下去,层次分明;饮品红枣豆

浆,红枣+豆浆的组合,不甜不腻,营养美味。店内更多美食,值得一试。

马记烧饼

马记烧饼在牛街东里输入胡同东口附近,和白记年糕挨着,同样是一个玻璃的售卖窗口,卖的小吃也是窗口里摆着,客人想买什么直接和店员买就行了。和白记年糕不太一样的是窗口上并没有贴价目表,可能去他家的都是老客人,就默认客人都知道价格,可以微信支付。

人气美食烧饼夹肉,看着很有食欲,里面夹的肉和小咸菜,肉是切薄片的,很实在,夹了肉肉的烧饼鼓鼓的,口味咸香,吃着很香;售卖窗口里的开口笑,从店家的售卖窗口玻璃上看到,他家的开口笑是店家自制的,据说是人气很高的一道小吃;螺丝转,卖相很好,是素的面食;糖火烧,小小一块,红糖麻酱不少,不腻口,论斤论块都可以;开口笑,炸的酥脆,芝麻香浓,口味微甜;

撒子,根根整,根根脆,也是越吃越有味。

老北京褡裢火烧

餐厅在西直北大街上,门脸装修的是青砖青瓦四合院的样儿,招牌上的粥免费尤为抢眼。店里装潢的也是有些老北京风格,木桌木椅,桌与桌挨的很近,客满的时候很是热闹。

顾名思义,特色美食褡裢火烧,逢桌必点,褡裢火烧一两3条,每条都挺粗的,馅料饱满,口味丰富多样,如猪肉茴香褡裢火烧,卖相很不错,外皮有些焦焦的,闻着很香,馅料猪肉处理的很细,与茴香凝在一起,很有肉感;猪肉大葱褡裢火烧,一两3条,用的葱很嫩,馅吃着略有细软,很是美味。其他菜品有烂蒜肥肠,上桌时热乎乎的,大块的肥肠配着有些厚度的淀粉糊,调味咸中带点甜;乾隆白菜,比较著名的老北京小凉菜,满满的一盘,调味汁均匀地拌在白菜上,白

菜脆生生的很新鲜,味道是清爽的麻酱甜口,还带了点芥末味;养生小炒,里面有彩椒、黑木耳、山药、白果,是勾了薄芡炒的,山药有些小脆口。此外,店家还有免费的棒子面粥和小咸菜供客人品尝。

汉口街头

崇文门的汉口小吃热干面,用的是黑芝麻酱,面条味道不辣,比较湿哒哒的感觉,中规中矩的一碗面;洪湖泡藕尖,加了泡椒,辣味酸味十足,藕尖特别新奇,感觉味道还不错,很脆很爽口;烤猪蹄 猪蹄好评,入味十足,很软很糯,上桌的时候还是热乎乎的,超好吃,入口吃完胶质都黏在嘴唇,使回味无穷;主菜番茄长江鲈鱼,鱼的肉质很弹,很嫩,新鲜好吃,酸辣味的口感,热乎乎的吃很带劲儿;三鲜豆皮,外面那层焦焦脆脆的,里面糯米粒粒分明,猪肉丁和香菇丁把味道带起来了,很是开胃。

(综合)

食尚厨房

剁椒芋头



剁椒芋头,是一道开胃菜,香辣好吃,但不上火。芋头的粉,加上剁椒的开胃,蒜末、香葱的香,完美结合,只需要加盐、油、酱油,一道非常简单的家常菜。

主料:主料小芋头500克、剁椒30克;

辅料:花生油5毫升、盐3克、酱油1毫升、香葱30克、蒜末1个;

做法:1.小芋头放入锅中,加入

清水(水要盖过小芋头)煮熟后去皮,切块备用;2.热锅,倒油,爆香剁椒、蒜末;3.把切好的芋头块加入,翻炒,加入酱油翻炒入味,然后放盐、香葱炒均即可。

烹饪技巧:1.煮芋头的水要盖过芋头;2.用筷子串过芋头,说明已经熟了;3.芋头要挑选粉的,才好吃;4.不能吃太辣的可以选择微辣的剁椒。

资讯

平谷区甜桃王首场擂台赛开赛

本报讯 近日,北京市平谷区2017年“甜桃王”擂台赛首场比赛在平谷区果品产业协会基地举办。据悉,今年平谷大桃外包装盒上将张贴追溯标签,市民通过该标签即可认证大桃是否真正产自平谷。

在“甜桃王”擂台赛现场,白桃、水蜜桃、蟠桃和油桃等不同品种的大桃看上去十分诱人。据介绍,“甜桃王”擂台赛,是通过在现有品种中筛选出一批甜度高、风味浓、口感好的优良品种,在全区加大推广力度,加快大桃品种结构调整步伐,促进大桃提质增甜和产业升级及果农增收致富。根据气候条件和品种特性,平谷区200多个品种的大

桃在每年6月底至9月底不同时段成熟,大致可分为早熟、中熟、晚熟三个不同时期。6月底到7月中旬是早熟时期;7月中旬至8月中旬是中熟时期;8月中旬至9月底是晚熟时期。

参加比赛的平谷大桃都是按照严格标准挑选出来的。其中,参赛的白桃和水蜜桃都要在半斤以上,蟠桃和油桃也要超过3两。此外,除了此次举办的首场比赛,第二场比赛将在8月18日举办,评选出稍晚成熟的优质大桃并加以推广。“甜桃王”擂台赛获奖的品种将在京郊推广种植,促进大桃提质增甜、产业升级和果农增收致富。