

寻味北京

品港式美味 感受港式风情

香港是购物天堂亦是美食天堂,香港的用餐环境、人文气氛、服务态度等使人舒服。入夜后,庙街有一些特色小菜,是典型的大众小吃。著名的港式小吃有云吞面、欲蛋、牛丸、清汤腩、牛杂等。香港还有一些很具特色的熟食档,又名“大排档”,在那可以品尝一些极具特色的当地美食。下面小编介绍几家北京具有特色的港式餐厅,供大家参考。

和记南拳粥馆

经典港式风格的背景,融入木人桩、梅花桩、潮汕醒狮人偶等元素,强调功夫的独特文化与视觉个性。在这里用餐,仿佛置身旧时代的香港武馆之中,一桌一椅间尽显浓郁的地域文化特色。

特色粥干贝虾蟹粥选用上等大米,新鲜的海鲜与蔬菜,鲜香粘稠,易于消化;面皮捞牛肉,以牛腱为主,面皮为辅,酸辣开胃,唇齿留香,面皮弹弹的,吃惯了平日里的素面皮,来这里尝尝牛肉面皮,新颖又爽口;沙姜猪手,放入沙姜使味道浸入,猪手弹嫩咸鲜,适合搭配小酒,非常有味道;烧味广式烧鹅,选用黑棕鹅,鹅体饱满,腹含卤汁,滋味醇厚,皮脆、肉嫩、骨香、肥而不腻;碳烧琵琶鸭,光泽油亮的外形入口能听见焦酥的声音,鸭肉嫩而不柴,酱香诱人的味道,令人印象深刻;金沙红米肠,加入红米粉,让颜色靓丽,软糯的红米包裹上饱满香嫩的虾仁与脆爽的炸网皮,蘸上浓

郁的汤汁,使人欲罢不能;杏香脆皮小唐菜,咬一口便能尝出墨鱼和杏仁的味道,细腻浓郁,咸鲜可口,外焦里嫩的杏香脆皮小唐菜很受女士欢迎;南拳虾饺皇,薄薄的面皮儿晶莹剔透,鲜美可口,清淡少油。

四眼仔

门脸很有港式餐厅的风格,入口用的可拉伸的铁门,很有以前港剧的感觉,靠近餐厅外的餐位是大排档式折叠圆桌圆椅,很有特色。

吃的方面,招牌车仔面,面底选的出前一丁、汤底选的店家推荐的卤水汤,配菜点了牛筋、卤水猪大肠、太阳蛋、蚝油大香菇,甜中带咸,配菜的卤味都做的很入味。瑞士鸡翅,和红烧鸡翅类似,是鸡翅加老抽、生抽、姜片、冰糖制成,鸡翅的肉肉挺嫩的,味道是比较浅的红烧咸甜口。招牌四拼,包括咖喱鱼蛋、爽墨鱼须、猪花肠、咖喱白百叶,咖喱鱼蛋,咖喱味不是很重,口感软软的;爽墨鱼须,墨鱼须好粗,口感软弹弹的,感觉食材很新鲜,味道是有些卤水味的咸口;猪花肠,也是猪生肠,南方不同地方的叫法不同而已,也是卤水味;咖喱白百叶,口感嫩脆,咖喱味浓郁,还带着点淡淡的辣味。牛杂汁生菜,生菜焯水的成熟度适中,吃着脆脆的很有生菜味,牛杂汁的味道是咸中带着淡淡的甜口。净牛杂,里面有牛筋、牛肺、牛肚、白萝卜、菜心,味



道是卤水咸味带点儿甜口,牛杂都做的很有味。

表妹香港靓点餐厅

一进大门口就感受到了浓浓的港味,木门上贴着兰桂坊、铜锣湾、九龙、旺角等香港地名牌子。绿色的主色调有丝怀旧的气息,文艺小清新风的小饰物随处可见,暖色调的灯光打下来,港味十足。适合三五好友或小情侣来约会。

为了满足时下年轻一族口味多元化的需求,表妹香港靓点餐厅在菜品上不断创新,推陈出新,突发奇思妙想,让人惊喜不断。美食熊猫流沙包,是餐厅的招牌菜之一,萌萌的熊猫外表,内馅是咸蛋黄的奶黄酱,吃的时候不要太急,不然会被里面的流沙酱烫到;先有鸡还是先有蛋,除了名字有意思,更重要的这是



分子料理,很多吃货们都大概听说过分子料理,但是有尝鲜的机会不多,因为分子料理技术要求较高,所以价格也不便宜;烧味拼盘是这里的经典之作,肥美的至尊鸭、鲜嫩的贵妃鸡,招牌靚叉烧,酥脆的澳门脆烧肉这四种完全不同的味道在这里完美融合。此外,餐厅还供有港式下午茶,想一边和伙伴聊聊工作,一边品尝粤式点心、港式奶茶,这是个不错的选择。

漫火锅

在喧闹的王府井街区有这样一家超高人气港式小火锅,鲜活精致的食材,雅致小资的环境,让忙碌的你慢下来,来一场惊艳的味蕾之旅。

店内采用新鲜的鲜活海虾,把虾去壳,通过木锤手工捶打,使肉具有粘性,让其保持原有的

营养成分,不会破坏虾的纤维,又具有了爽脆的口感,Q弹顺滑。漫火锅特选用鲁西和牛,现杀现做,保证食材的鲜活,手切招牌和牛“立盘不倒”,一顿饭结束后,牛肉都不会从斜盘上掉下来。入锅8~10秒,一烫即可,入口鲜香滑嫩而不腻,纤薄有牛油香。羔羊肉,食材现切,保证了羊肉的鲜嫩爽口,再配上漫火锅的金牌麻酱,少了羊肉的膻味,滋味浓郁,在锅底中涮6~7秒即可。游水的鱼,菜名很有特色,食材鲜活,鱼片细薄,放入锅底三五秒钟,鱼肉变白便可食,口感鲜嫩爽滑,入口即化,味美十足。午餐肉是店内自己加工的没有防腐剂无副作用,不同于市场上常见的梅林午餐肉,口感更好,不肥腻、润口、不会因淀粉过多而粉感厚重、又有适量的淀粉增添绵软口感、咸度适中。(综合)

食尚厨房

香蕉果炸



主料:面粉200g;
辅料:鸡蛋50g、冬瓜丁25g、葡萄25g、花生油750g、淀粉20g、香蕉精0.5g、白糖75g、芝麻油5g;
做法:1.鸡蛋加入白糖、面粉、干淀粉调和均匀,再加清水调成稀面

糊;2.锅置火上,舀入清水,将稀面糊徐徐倒入,边倒边用铁勺搅动,打熟成厚糊状,见锅内四面发出气泡时离火,加香蕉搅和,放入葡萄与蜜冬瓜丁搅匀;3.倒入用芝麻油抹过的盘中,冷却后撒上

干淀粉,切成长5厘米、宽3厘米、厚1厘米的长方块,再用干淀粉拌和,锅上旺火烧热,放入花生油;4.烧至七成热时,放入果炸块,炸至浮于油面、色呈淡黄时,捞出装盘,撒上白糖即成。

资讯

京城老字号致美斋迁新址推文化宴

本报讯 近日,北京百年老字号致美斋饭庄重张开业,并大打“文化牌”,推出“文化宴”,百年传统菜肴吸引了众多食客慕名尝鲜。致美斋总经理陈富强介绍,新的致美斋将走特色化、本土化的路子,以老品牌唤醒大众记忆,以新活力重返市场。

据了解,北京致美斋饭庄始创于明末清初,饭庄原是一家姑苏风味的菜馆,后几经易主,由数名名厨精心研发,所制售菜点集南北烹调之精华,汇御膳民食之特色而名噪一时,逐渐形成独具特色的京味菜肴,前清皇族、民间要人、艺苑大师等社会名流,都是这里的常客。“解放后在煤市街,后

来又搬到大栅栏”,陈富强表示,反反复复经历四次搬迁最终落定白广路。

迁址后的致美斋饭庄对“四吃鱼”做了改良,过去食客点“四吃鱼”是要在一起吃的,而现在“四吃鱼”可以分开来做,为了丰富口感,分别选用了黄鱼、龙利鱼、草鱼和鲤鱼来呈现“一鱼四味”,特别受到顾客的青睐。陈富强介绍,在致美斋饭庄,仅鱼的做法和吃法就占到全部菜品的10%。不仅如此,新迁址的致美斋饭庄还推出了价格亲民的文化宴套餐,有六冷荤、“四吃鱼”、脱骨鸭、鸡米锁双龙、九转大肠、北京秘制烧茄子、汤爆肚、清汤馄饨、萝卜丝饼等。