

寻味北京

吃简餐 品味简单生活

过客

过客,南锣鼓巷的名店之一。古色的招牌,洒满阳光的小院,老板游走西藏时拍摄的人物照,每一处细节都透着淡淡的沧桑,二楼还可以坐露台。

餐厅以经营意大利餐为主,以PIZZA为特色,其中羊肉串PIZZA尤为有出名,自推出的八年时间里,几乎被所有中外客人推崇;另外,因为欧洲客人也很多的缘故,酒吧的咖啡也还不错;不能不提的是这里丰富的旅行书籍——比如被旅行者奉为“旅行者的圣经”的在这里更是随处可见,凡是这家出版集团出版的,很多过客都有收藏。特色美食有羊肉串披萨、宫保鸡丁披萨、亚麻奶茶、咖喱土豆球等。

石榴树下法餐咖啡馆

石榴树下法餐咖啡馆,位置偏僻,环境和菜品却十分惊艳。石榴树下法餐咖啡馆因院子里的一棵大石榴树得名。院子不大,大石榴树下有一个吊式沙发座,供人乘凉。南房是优雅的散座,木桌木椅,很有格调,北房除了小桌子还可以放投影电影。

特色菜品有每周热汤、绿茵沙拉、香煎鹅肝配鱼子酱、焗蜗牛、蒜香橄榄油意面、香煎鲈鱼、自制原味芝士蛋糕和各式咖啡等。

铃木食堂

铃木食堂,南锣鼓巷内近几年特别火的一家日料店。随着人们的需求越发多元化,简餐和零点的小食逐渐被大家喜欢和接受。木质的店门,青灰色的墙,外观看起来就像是个普通的胡同小院那般平淡无奇。走进店里,干净又有趣味的装饰,样式简洁的桌椅,仿佛走进了日剧里的路边小馆,不那么高大上,却十分温馨。店里主营的是一些简单快捷的餐饭。鸡肉丸子味噌锅,里面有丸子、豆腐、白菜、菠菜、魔芋结、胡萝卜和洋葱,味道浓郁,很是美味。金枪鱼沙拉,沙拉酱配上一点点油醋汁,可以把所有食材包裹起来,有种局气的感觉,每一口都有浓浓酱汁包裹着。人气酒水熊野梅子酒和桂花酒,加上冰块,小小一杯很适合情侣

或者闺蜜,甜丝丝的很好喝。其他特色美食如牛肉火锅、铃木肉饼、铃木沙拉、咖喱饭、日式烧肉、鸡肉南蛮、照烧鸡肉饭等人气美食,值得一试。

然寿司

小小的门脸,若不仔细寻着,很容易错过。店里的装饰充满了日式极简主义的气息,简约却有着禅意。几张桌椅和几个吧台座位,大厨就在吧台后面忙碌着制作美味,与《孤独的美食家》里那些街头巷尾常见的日料店如出一辙。

店里的菜单有多个价位的套餐可供选择,套餐种类丰富、搭配营养、性价比高,对日料中的某一类有着独特喜好的食客也可以单点。第一次尝鲜的食客,可以点套餐更合算一些。

秋刀鱼の味

秋刀鱼之味,小清新店名,寂静胡同儿里的小店,完全满足对日剧“中毒”的姑娘。位置在北锣鼓巷深处,没有南锣鼓巷游客熙熙攘攘的喧闹聒噪,有些北京胡同的本色。三三两两嬉戏的小孩子,旁边酒吧老板在把老电影投影到胡同的砖墙上,几个外国人喝着啤酒聊着天。最适合和三五好友来这里宵夜。店里的菜品还算精心,走小清新路线,是一家暖心的小店。

北新桥卤煮老店

北京城里的四大卤煮店之一,人多地小,需要排队,北京吃货有个特点,不拘小节,但是味道正宗,食客评价也特别好。

如特色菜火烧切井字刀,将豆腐切三角,小肠、肺头剁小块,从锅里舀一勺老汤往碗里一浇,再来点蒜泥、辣椒油、豆腐乳、韭菜花。热腾腾的一碗端上来,火烧、豆腐、肺头吸足了汤汁,火烧透而不黏,肉烂而不糟,其中味道最厚重的还是小肠,肠酥软,味厚而不腻,没有任何异味。偶尔吃到一片白肉更是满口脂香,搭配卤煮的标配北冰洋,很是解腻。据说大肠卤煮和小肠卤煮的区别在于,大肠儿的肠壁比较厚,小肠儿的肠壁比较薄,大肠卤煮吃起来有嚼头又有肉香。裹衣黄瓜,手法真好,一整根都不断,而且黄瓜甜甜的好清爽。酱牛肉,淋上蒜汁更香啦。(综合)



食尚厨房



荷香南瓜蒸排骨

主料:排骨200克,南瓜200克,荷叶一张;

辅料:大蒜5克,生姜5克,灯笼椒、豆豉、盐、生粉、蚝油均适量;

做法:1.备好蒸笼,将洗净的荷叶平铺在蒸笼上,再将南瓜铺平;2.将排骨用蚝油、生姜、大蒜、豆豉、灯笼椒、生粉腌制后,整齐地平铺在南瓜上;3.蒸锅中加入适量清水(水量不可太少,避免蒸煮过程中水分完全蒸干造成锅底干烧),放入蒸笼隔水蒸煮,大火烧开后再盖上锅盖;4.大火蒸5分钟后,用筷子将黏连在一起的南瓜分开,继续蒸15分钟即可。

资讯

庆丰包子铺开卖俄罗斯冰淇淋

本报讯 近日,不少市民发现,俄罗斯冰淇淋不远万里进京,开始在庆丰包子铺售卖。从庆丰包子铺处了解到,店里已有不少品种的俄罗斯冰淇淋,口味以鲜奶系列为主,价格从6元到30元不等。

庆丰包子铺的俄罗斯冰淇淋中,包括俄罗斯百年老字号品牌“古斯托夫”。庆丰包子铺相关负责人介绍,今年4月,庆丰包子铺正式获得“古斯托夫”北京地区独家代理权,目前已在庆丰旗下100家门店陆续上架。

“零下40度,咬的时候,还是软的,吃到肚子里也不感觉

凉,这是最大的特点。”“古斯托夫”冰淇淋品牌北京代理商、九周伟业负责人杜伟说。“古斯托夫”冰淇淋在俄罗斯家喻户晓,由冷冻联合工厂生产。这家位于叶卡捷琳堡市的企业,是俄罗斯最大的冰淇淋工厂,采用俄罗斯乌拉尔山优质新鲜的牛奶,不添加防腐剂、植物脂肪和香精,口感柔和,奶味十足。

据介绍,这些冰淇淋全部从俄罗斯进口,全程采用零下40摄氏度的冷链车。先送到黑龙江口岸城市绥芬河,再转运到北京,进一批货至少得20天。