

寻味北京

# 京城高校周边的美味之地

又到一年开学季,各大高校也迎来了新面孔。作为学习在首都高校的小伙伴们,这些高校周边的美味之地,大学几年绝不能错过。同样,不在这些学校里的小伙伴也可以去体验一番。



## 北京大学周边

北京大学,是中国近代第一所国立大学。作为多少学子心目中的最高学府,坐落在海淀区颐和园路5号,由于地处繁华的中关村科技地带,其周边的美食也不少,稍微往南边的中关村走走,琳琅满目的美食近在眼前。

### 羲和雅苑

羲和雅苑中关村店,以其固有的青砖灰瓦,雕梁画柱式的明清四合院装饰风格的就餐环境与坐落周边的甲级商厦与写字楼相映成趣,鲜明衬托出现代与古典的完美结合。力求实现高贵在典雅中找到和谐,典雅于高贵中得以升华的文化理念。

特色菜“和合烤鸭”采用传统的果木挂炉技法,鸭坯是精选“四期鸭”经过近50分钟的烤制,色泽枣红,香气扑鼻,沁人心肺。第一盘:鸭胸皮,佐以蓝莓酱或绵白糖,入口即化;第二盘:净鸭胸肉,肉质鲜滑,配以特制的蔬菜汁饼,清新爽口;最后一盘:鸭腿肉,外焦里嫩,肥瘦搭配,香酥可口。推荐菜品:

生汆桂鱼、狮子头、雅玛花式铁板烧等。

### 中8楼

中8楼主要经营云南特色菜肴及风味小吃。远近闻名的汽锅鸡、过桥米线也从美丽的滇池边,来到富丽的京城。特别推荐的是云南特有的野山菌类,是天然的绿色食品,不仅有较高的营养价值,也是较好的保健食品。云南得天独厚的地理环境和独一无二的物种资源,为滇味烹饪提供了丰富的原料。推荐菜品:米酒、黑三剁、蕉叶烤鱼、香茅烤鱼、什锦凉米线、青柠香草茶、藕芋凉鸡等。

## 清华大学、北京语言大学周边

清华和北大离得不远,但是美食却各有特色。由于清华再往东就是语言大学、地质大学等,且五道口区域留学生云集,这一带的韩餐十分有名。

### 天厨妙香素食馆

天厨妙香素食馆,坐落在清华大学东门外,是一家别致的素食餐馆。天厨妙香素食馆无烟,

忌酒、蛋及五辛,老板和厨师都是佛家弟子,开餐厅的初衷是为了倡导素食和传播佛儒文化。

餐厅隐藏在写字楼里,招牌也不太明显,装修简洁明快,黑、白、绿三色搭配,素雅又让人放松。店中舒缓的音乐、雅致的设计、精细的菜品和周到的服务让每一位到此的客人都感到放松、静心。服务员态度很好,会提醒客人别点多了浪费。无酒、无蛋的仿荤菜,口感上十分逼真,不过重油、重味,吃多了难免发腻。茶品有很多,功效各不相同。价格在素菜馆里算是比较厚道的。推荐菜品:糙米饭、随缘解馋、红颜知己、随缘一品豆腐、天下有余、锦绣前程、吉祥三宝、碧波云天、水煮鱼等。

## 人民大学周边

### 印巷小馆(双榆树店)

印巷小馆是北京一家温馨的连锁新派北京菜餐厅,木桌木椅古色古香,别有情调。出品的菜肴有几分私家菜的味道,比如金包咖喱鸡是面包中加入咖喱

鸡,面包的谷香和鸡肉的嫩滑混合出奇妙口感;而甜汁爆鲜虾则集酥脆、新鲜、酸甜口、好下饭于一身。吃过饭的客人可以在印巷小馆小坐,品品茶,谈些风雅之事,一下午就悠闲地过去了。推荐菜品:甜汁爆鲜虾、金包咖喱鸡、印象红盖、金包咖喱牛肉。

## 北京科技大学周边

### 晋阳饭庄

晋阳饭庄是北京市最早一家以经营山西风味菜肴为主,兼营客房及纪晓岚文化展览的大型饭庄,在京城餐饮业享有盛誉,被国内贸易部授予“中华老字号”称号、国家级特级酒家、北京市旅游局四星级餐馆、“全国绿色餐饮企业”等称号,不仅可承办各种酒席宴会,还可承做山珍海味等各种中式大菜。

北部科技地带开的这家老字号晋阳饭庄,虽没有纪晓岚故居的那种“四座风香青几许”,却多了几分现代气息和便捷的服务。特色菜香酥鸭吃起来外焦里嫩香脆可口,再配以甜酱、葱

丝,填入特制的空心荷叶饼中,味道绝佳;太原焖羊肉采用羔羊纯后腿肉为原料,经大师傅精心烹制后口感极佳无丝毫羊肉膻味;面食则有老舍先生最爱的猫耳朵、拨鱼儿等。推荐菜品:刀削面、猫耳朵、闻喜饼等。

## 农业大学、石油大学周边

### 白鹿江西餐厅

江西主题餐厅,老板是江西人,而且老板是刚刚毕业不几年的大学生,这使得餐厅十分贴近大学生,没有大酒店的高贵身价和做派,有的只是务实的做派和不错的味道。也许是老板的学生情结,这家店在发展期就在财经大学和民族大学旁边也开了店。餐厅做的是地道的江西土菜,大师傅从老家请来,赣西口味。原料讲究,笋干、擦菜都是从乡下收购而来;腐竹来自高安;豆豉、米粉、煌上煌酱鸭运自南昌。招牌菜品:糯米排骨、三杯鸡、剁椒芋头、石锅鳝鱼等。

(北京旅游网)

## 食尚厨房

### 泡菜饼



**主料:** 辣白菜200克,洋葱半个,泡菜汁2大勺,鸡蛋2个,面粉60克,糯米粉30克;

**辅料:** 水60克,食用油适量,盐1/2小勺,糖少许;

**做法:** 1.先把洋葱和辣白菜切小丁,不要太碎,有颗粒,口感才有丰富的层次感;2.打蛋盆里打入两个鸡蛋,再倒入少许泡菜汁,加入一勺糖,一个方向搅拌,再放入洋葱碎,搅拌均匀后,加入60克的清水,然后放入

面粉和糯米粉(做泡菜饼,面粉的干稀程度决定了泡菜饼的口感,太干面糊确实流动性,所以按照合适的配比制作很重要),接着放入辣白菜碎,拌匀(辣白菜本身有盐,可根据自己的口感,选择加盐或不加);3.不粘锅内放少许油,锅子烧热后就转小火,倒入面糊,小火慢煎至饼熟,一面凝固后再翻另一面煎熟即可出锅,可切块摆盘或蘸酱食用。

## 资讯

# 北京稻香村现烤月饼飘香京城

**本报讯** 临近中秋,不仅各式各样的月饼产品早早呈现在柜台上,近日,从北京稻香村获悉,在其5家门店中,热腾腾的现烤月饼香味也从柜台中传出。

据了解,今年北京稻香村现烤翻毛百果月饼每块售价8元,玫瑰云腿月饼每块售价11元,两种月饼限量供应各10万块。听闻数量有限,怕赶到节前销售一

空,许多在店内购买其他产品的顾客赶紧到窗口前等待现烤月饼出炉,不一会儿就排起了长队。

今年北京稻香村推出的这两种现烤月饼各具风格:京式翻毛月饼为体现传统特色,皮面采用传统酥皮制作工艺,手工包制而成,面筋特别调制,酥松起层、烤出来的酥皮入口即化,馅料精选了马尾松

仁、三路核桃仁、南瓜籽仁、腰果等多种果仁,现场低温烘烤后透过层层油酥弥漫出多种果仁的清香;滇式的云腿月饼精选了宣威火腿作为主馅料,并经过升级改良在馅料中加入了玫瑰和蜂蜜等原料,饼皮用特殊工艺调制而成,现烤出来的玫瑰云腿月饼带着特有的红棕色,酥松不腻,甜咸合口。