

寻味北京

搜罗南锣鼓巷美食,边逛边吃

进入秋季,太阳高度角渐低,温度渐降,秋风送爽、暑热顿消,是外出行走的好时节,同时也是补秋膘的好时节,走近南锣鼓巷,感受胡同里的老北京生活,寻觅名人故居留下的历史痕迹,搜罗具有特色的美食,边逛边吃。



暄观

这么一个通透明亮的店面,却是身处喧闹胡同。似乎幽静的店面氛围,和车辚店胡同格格不入,但却也是一种相得益彰的和谐。极简的装修风格,是一家兰州风味小吃馆。

臊子面,既然是兰州小吃,首先要说的自然是臊子面。臊子有胡萝卜丁、木耳、豆腐丁、鸡蛋皮等,汤头非常浓郁,面也是粗细刚好,口感介于筋道和软烂之间,是老少皆宜的一碗面食,如果喜欢吃辣的朋友,记得一定要尝试他家的辣子,炸得那叫一个香,多来几勺也不会特别辣;糟肉,肥瘦相间的把子肉炖到软烂泛红,肉吸收了浓郁的汤汁,入口即化,肥而不腻,用他家手工花卷蘸着汤汁就着大块把子肉吃,那叫一个香;牛奶鸡蛋醪糟,他家牛奶鸡蛋醪糟很是实在,很大一碗,牛奶+鸡蛋+醪

糟+黑芝麻+果仁儿碎,牛奶加醪糟醇香浓郁,鸡蛋嫩滑爽口,一勺一勺使人欲罢不能。

好肋

面积不大,装修美式乡村风,里面投影仪放着电影,木质的桌子配着皮沙发,很是舒服,菜品味道令人赞不绝口。

招牌美食猪肋排,一块一公斤的量,下面是炸的薯条,肉烤得外焦里嫩,肋条肥瘦相间,肉食主义者可以放心去拔草;南洋大虾片,现炸的,比普通虾片大很多,一块跟盘子差不多大,味道又香又脆;烤五花肉,沾着香油和酱油调的汁味道不错;烤鸡脆骨,搭配的酱是东南亚风味的甜酸酱,解腻;饮料百香果,口感清爽等。其他特色菜品如盐烤大虾、娘惹海鲜面、奶油芝士培根意面、烤进口牛腹肉、美式BBQ烤肋排

拼盘。

The Fun House 凡食堂

这是一家只有8个人的小馆子,整体氛围很好,老板身兼数职,从服务员到做料理都很在行。

银河,不仅颜值高还很有创意,就连调酒手法也非常独特,入口有股淡淡的薄荷清香;玉子烧,是甜味的,但是不腻,鸡蛋不腥,很嫩,软软的,加上美乃滋,恰到好处;煎虾配秋葵,中规中矩,虾子特别大然后皮也剥好了,很容易入口,加上美乃滋很是美味,这道菜调味好得能让不爱吃秋葵的人都啧啧称赞;煎豆腐,把豆腐切成了大小均等的正方体,油炸而成,外脆里嫩,好吃不腻;水信玄饼,边上有黄豆粉和花生碎,饼本身不甜,很养生,别有风味。

膳麒轩武烤新料理聚咖娱乐馆

地方有点难找,在什刹海A2出口对面的一个放着音乐的小院里,餐厅在地下二层。环境特棒,有种工业风和波普风格碰撞的感觉,有些地方还有点日式和风,这种混搭的风格,给人不一样的体验。

鹅肝,入口即化的鹅肝加上脆脆的饼干,简直太惊艳;芝士鳕鱼,第一次尝试芝士与鳕鱼的搭配,竟然也能碰撞出美丽火花;开背大明虾,非常特别的做法,算是一道创意菜,浓浓的蒜香味,肉质非常鲜嫩。

猫小院猫主题餐厅

是一家超级可爱和治愈的猫咪主题餐厅,店里一共有40多只猫,各种颜色各种品种的都有,包括暹罗猫和无毛猫,餐品

种类有饭类、面类、沙拉类、炸鸡类、甜品类、饮料类等,价格高低不等,是家很有特色的主题餐厅。小猫都很干净,猫毛很蓬松,摸上去很舒服,店员说每周会给它们清理两到三次口腔,所以卫生问题大可不必担心,喜欢猫咪的朋友可以去看看。

人气美食鸡腿饭,几乎是逢桌必点的一道美味,米饭被照烧汁浸泡着一口吃下去,甜甜的,味道非常的好;兔子蛋糕,依然走萌萌哒路线的兔子蛋糕,也非常值得一试;芝士焗饭,放了很多芝士,鸡蛋是那种七分熟的,戳开蛋黄还会有汁流出来;水果茶,里面既有新鲜水果片又有罐头水果,都泡在一起了,味道不错;鸡米花,份量多,趁热吃比较好;鳗鱼饭,配一份时蔬,做了个猫咪的造型,鳗鱼不错,不腥,鳗鱼姜片米饭一起一口吃下去,慢慢品味,使人回味无穷。

(综合)

食尚厨房

照烧猪排



主料:猪大排3块;
辅料:色拉油、照烧汁、姜、葱适量,料酒、蚝油各1勺,盐、白胡椒粉、鸡粉少许;
做法:1.大排洗净后,用锤子或者刀背把每块大排拍松;2.把拍好的大排放入盆里,加入料酒、蚝油、白胡椒粉、盐、鸡粉和葱姜末拌匀腌

制入味;3.起油锅,放入腌制过的大排,煎至两面变色,捞出切成条状;4.锅中加入适量照烧汁和一点点水煮开,加入切小的猪排条,翻炒均匀即可。

烹饪技巧:照烧汁可以自己熬制,用味淋、清酒、酱油和砂糖,比例自己掌握。

资讯

北京民族饭店举办第五届西班牙美食节

本报讯 近日,由北京民族饭店与西班牙大使馆、西班牙国家旅游局共同举办,以“西班牙之南——最美安达卢西亚”为主题的美食盛会在北京民族饭店拉开帷幕。西班牙驻华使馆总领事霍金·德阿里斯特吉、西班牙驻华大使馆旅游参赞保罗·瑞金、首旅酒店集团常务副总经理袁首原以及民族饭店总经理夏敏辉共同剪彩,正式拉开本次金秋美食大幕。

西班牙是南欧利比里

亚半岛上国土最大的国家,而雄踞在最南部的安达卢西亚是西班牙面积最大的地区,土地肥沃、风景美丽,是连接欧洲和北非土地的战略要冲,也是大西洋和地中海的交汇点,特殊的地理位置,使得它在漫长的历史长河中,吸收到了各种不同民族和宗教的养分而形成其魅力独特的多元文化,同时生长着茂密的橄榄树、葡萄园和大片的向日葵花田,美食传统,由来已久。

据悉,经西班牙国家旅游局的推荐,此次美食节由西班牙菜主厨 Joaquin Campos 带来纯正的西班牙美食, Joaquin Campos 曾为西班牙多家星级餐厅服务,是具有20年工作经验的明星主厨,他掌勺的西班牙菜肴风味独特,融合了地中海和东方烹饪的精华。美食节期间,将呈现西班牙的传统美食,如西班牙火腿、西班牙海鲜饭、tapas等,有味蕾与视觉的多重体验。