

寻味北京

味美价廉 寻京城那些深藏不露的小众餐馆

北京有很多深藏不露的餐厅和小馆,如果你已吃腻了千篇一律的连锁店,想换个环境,换个新口味,那么不妨试试下面小编推荐的一些小中餐馆,也许带给你不一样的体验,让舌尖体会惊艳的感觉。

藏三味

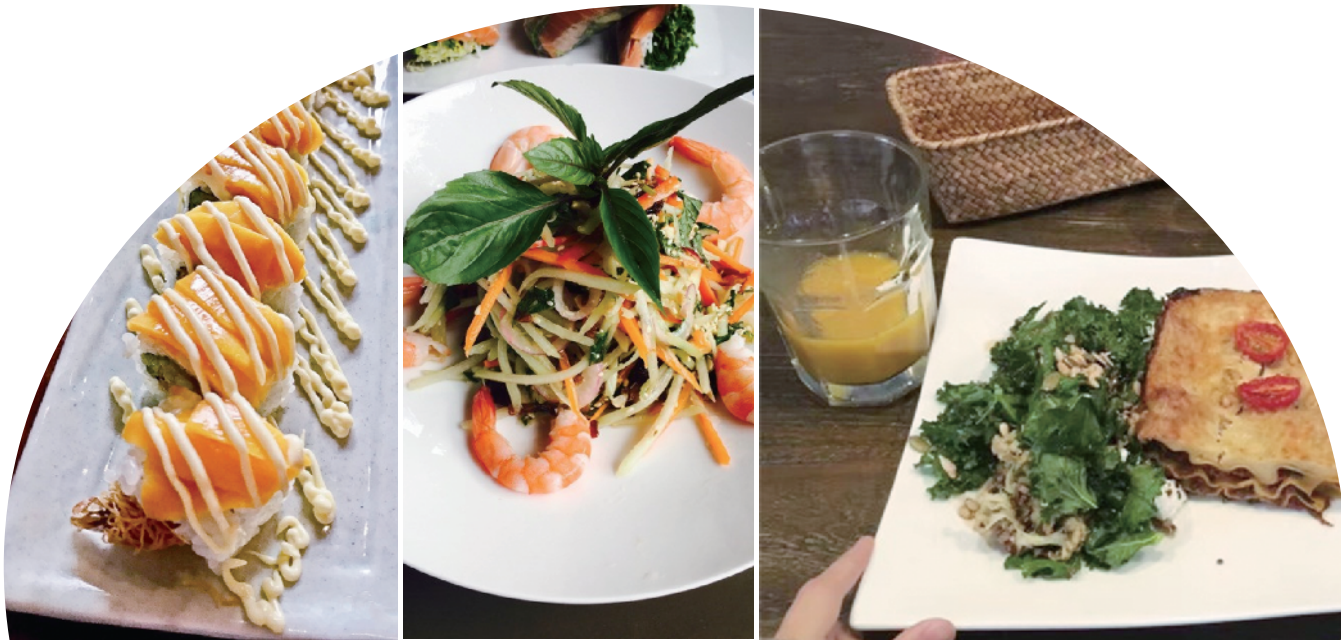
是一家特色日料店,路边没有招牌,门在酒店里面,可能只有在资深日料爱好者和日本人圈子里比较有名。门面特别普通,就是一扇黄色的门,但是打开之后里面却是一个不一样的世界,如同打开的不是木门,而是神奇的任意门。门的另一边就是这家幽静、浪漫的日式小居酒屋。

店内的一大特色是炸物,如炸鸡软骨,味道非常酥脆,且不油腻,搭配的是白果(银杏),香酥、软嫩、脆、苦,在舌尖混合,很是绝妙;炸牡蛎,除了酥、香外,还多了一份嫩得淌汁儿的鲜味儿,蘸上酱汁,很是好吃。其他菜品有蒸白菜和猪肉,看似这么简单的菜品,猪肉片和白菜叶层层叠叠,无论蘸汁还是直接吃,都十分鲜嫩清口;温泉蛋红烧肉,一切为二的半熟鸡蛋,加上日式的甜而不腻的红烧肉,使人食欲大增;三文鱼茶泡饭,是人气很高的一道美食,这样的鱼子在茶泡饭搭配得,很是美味。

游 You House

这家店是非常简洁的日式风格,只有一个小小的招牌。大门是自动感应的,进入门后,熙熙攘攘,别有洞天。店家主打寿司,喜欢寿司的朋友可以到店一试。

特色美食鳗鱼饭,肉质肥嫩,酱汁醇厚;海胆鱼籽饭,海胆鲜甜,鱼籽鲜香,米饭的软硬和酸甜度都不错;游屋卷,是招牌必点,是两种寿司拼盘,一种天妇罗大虾鳗鱼,另一种是蟹棒鳗鱼,口感都不错,米饭



粒粒香甜,淡淡的醋味,提香免腥,日式酱油点缀刚刚好,不会盖住食材本身的味道,蟹棒咸,鳗鱼软,大虾酥,新鲜的食材怎么做都好吃;芒果大虾卷,虾肉是新鲜炸制的,千丝万缕虾,芒果片得非常薄,铺在寿司上面,吃下去,芒果的多汁,与大虾的酥脆,融合的很好。

Deli De Luxe

这家店是很有风格的半开放家庭式的小店,店铺位置较隐蔽,在博雅园小区的小店,一小幢独立的红房子就是。门外的空气中充斥着各种奶酪、酱料、烤面包的香气,以及热情的店主们,真的让人觉得十分窝心和温暖。

推荐菜品有烤南瓜咸派一生推,派的层次铺得很平整,新鲜的菠菜包裹在蛋奶液中,南瓜选材很好,黄澄澄的非常甜糯但又不失纤维感,派皮做得奶香十足,同时,又很酥脆,和香滑内馅一同入口使人欲罢不能;鸡肉罗勒夏巴塔,夏巴塔面包烤得火候到位,拿起来觉得硬得很有手感,咬下去酥脆得恰到好处,正好达到外脆内软口感最好的程度,馅料依然良心,铺满了罗勒酱、奶酪、鸡胸肉和芝麻菜,三明治压制得特别整齐,个头很大,饱腹感极强。

Susu

这是一家藏在胡同里,别有情致的餐

馆,是一家越南菜馆,环境舒适整洁,分室内和室外,室外又分为院子和露台,是朋友小聚或情侣约会的好去处。

招牌菜品冬阴十号香鸡,烤的超级香,外焦里嫩,味道非常得浓;锅巴炒饭,喜欢焦脆口感炒饭的朋友,可以试试这道菜正;姜公吕望烤鱼,摆盘和做法都比较特别,味道很不错,鱼肉也鲜嫩,鱼肉搭配茴香;苏苏鲜虾沙拉,边缘一圈儿围了五枚虾,各种蔬菜丝在一起,酸甜的滋味,撒上点儿白芝麻点缀,很好吃;牛肉河粉,牛肉片非常嫩,透着粉,配菜给了足量的豆芽,喜欢的人会很满足,河粉,软滑而不断,汤头非常鲜,加点儿甜辣酱,美味。其他菜品有咖喱鸡、咖喱豆腐蔬菜、鳕鱼春卷、香茅辣子鸡等。

食尚厨房

酸辣棒棒鸡



主料:鸡翅根9个,泰式酸辣酱2大勺;
辅料:盐1小勺,大蒜3瓣,植物油1大勺,生姜1小块,花椒10颗;

做法:1.首先把鸡翅根洗净,小的那一端用剪刀剪一圈,然后把鸡皮和筋骨往另外一端推;2.炒锅内放适量油,小火把蒜片、姜片、花椒等煸香后,放入翅根小火煎到定型(一面煎到金黄以后翻面继续煎,煎的目的除了定型还有就是去腥);3.鸡翅根煎好以后加一大碗水,烧开以后转中小火煮约15分钟,鸡翅根煮熟以后加盐调味,再加一大勺泰式酸辣酱,让每个鸡翅根均匀的裹上一层酸辣酱即可出锅。

资讯

全聚德仿膳中秋推流芯月饼等新品

本报讯 中秋将至,全聚德仿膳食品公司推出了包括流芯、流沙月饼礼盒,“腊月传奇”风味鸭在内的多款新品,为百姓餐桌添新味。

据了解,全聚德繁花秋月之尚品、仿膳流光溢彩之尚品,就是专为流芯、流沙月饼打造的中秋礼盒,内配香酥巧克力流芯、香酥枣泥流芯、牛奶流沙、蛋黄流沙等口味的月饼。

流沙、流芯月饼是以桃山皮为饼皮原料,结合独特的包馅工艺制作而成。食用前经微波炉高火加热15~20秒后,饼芯会呈现流动状态,食用时口感更加软滑香润。全聚德繁花秋月礼盒以抽象的花做基调,强烈色彩对比展现品牌的与时俱进;仿膳流光溢彩礼盒则通过不规则的色块变换组合,产生阳光透射感觉。

此外,全聚德“腊月传奇”风味鸭也赶在国庆、中秋之际上市。作为全聚德风味鸭系列的新成员,风味鸭融合了全聚德独有的秘制配方和传统工艺,经过腌制、烤制、风干等多道工序制作而成。产品融南方腊味与北方烤制于一体,腊香浓郁透骨,鸭肉不柴又有嚼劲,现已有酱香和香辣两种口味。

怀柔区第五届长城板栗文化节开幕

本报讯 近日,怀柔区第五届长城板栗文化节在水长城明代板栗园开幕,本届文化节将特别开设炒栗区和板栗美食文化体验区,活动将持续至10月8日。

板栗素有“干果之王”之称,在我国有着悠久的栽培历史。怀柔区一直以来享有“中国板栗之乡”的美誉,是我国重要的板栗主

产区。据悉,活动期间将围绕板栗开展系列活动。游客可在百年栗园欣赏到百余株古栗树以及“栗树王”,采摘优质原生板栗,体验劳动和收获的乐趣。活动现场还将设置专门区域,摆放炒栗子大锅,游客可亲自品尝现场加工的正宗怀柔板栗,如糖炒栗子、烤栗子、板栗

鸡、板栗红烧肉等。在非遗民间手工艺展示区内,非遗大师现场制作、展示传统手工艺品,游客可观摩、学习制作,近距离感受非遗手工艺的魅力。此外,本届文化节增加游客互动环节。观众和游客按照智慧景区地图,在水长城景区寻找栗子吉祥物,举着栗子拍照,集齐5张照片,可赢取水长城门票。