

寻味北京

# 走进京城港式餐厅 品味特色港味

**茶**餐厅,是一种起源于香港的快餐食肆,综合了香港特色的西式餐饮,是香港平民化的饮食场所。随着社会经济的发展,越来越多的香港美食走进内陆,走上大众的餐桌,有很多人视此为珍馐美馔,下面小编介绍几家京城口味地道的港式餐厅,让你不用出境也能品尝美味。



## 九龙冰室

冰室这种叫法起源于广州,以售卖冰饮和糖水为主,后来经过多年的提升与改良,发展成港澳和广东一带特有的下午茶形式,被认为是茶餐厅的前身。九龙冰室装修,高度还原了香港特色,璀璨的霓虹灯满屋皆是,夺目的典当行招牌、影院的售票窗口、贴满广告的墙角,走进店中仿若置身香港。

特色美食黑豉油皇炒牛河,河粉劲道爽口、放油干炒香而不腻,放入了葱花、韭黄和辣椒提味,使人食欲大增;牛腩云吞面,看似清汤寡水的汤面,实则里面有提味之神——虾子,加入了虾子的汤底,味道鲜香至极,云吞里两只饱满大虾仁,口感滑嫩,味道鲜美,面细滑却不失劲道;一口西多士,跟别家的西多士不太一样,可以算是一个招牌菜,金黄的西多士外焦内软,淋上炼奶口感非常棒,一口一块。饮品

电灯胆奶茶,是统一做好灌装到瓶子里冰冻的,奶香茶香都很正。其他还有西柠红茶、龙凤柠七、传统菠萝油等更多香港特色饮品美食。

## 乐兴茶餐厅

普通的不能再普通的门脸,一进门好像走进了香港街头的排档,卖烧腊的窗口、昏暗的灯光、老式的折叠桌椅、餐桌的玻璃板下放置的复古菜单、墙上的港星海报,连地砖都是香港街边茶餐厅的感觉,乐兴用简单的方式还原了真实的港式茶餐厅。据说很多广东的朋友都会定期来这里怀念家乡的味道,乐兴已经成为了粤语圈里京城最地道的茶餐厅之一。

招牌美食烧鹅叉烧双拼,叉烧本身就比较甜了,蘸着秘制的甜口酱更加提味,烧鹅的油完全被烧制出来,不仅不油腻,而且皮脆肉嫩;港式奶茶,

奶茶可以要少奶或少糖,味道浓郁、醇厚香甜;冻柠茶,甘甜不涩口,吃一口烧腊来一口冻柠茶非常爽口解腻;港式煲仔饭,米粒饱满,煲仔饭必备的硬米饭口感恰到好处,锅巴脆脆糊糊的香味很诱人;菠萝包,表面的酥皮直掉渣,里面绵软,黄油融化在面包中,趁热吃非常香甜;杨枝甘露,清爽可口,用料地道,芒果浆用冰冻过的鲜芒果搅打而成,酸甜适度,西柚微微的酸苦也让整道甜品味道更有层次;咖喱鱼蛋,端上来很大一碗,味道很正,鱼蛋劲道Q弹,咖喱味浓郁但不会咸也不会辣,口感刚刚好。

## 表妹

来到位于金地中心表妹香港靓点餐厅,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。非常适合三五好友或小情侣来约会,据说从开业第三天就开始排队,是人气很高的一家港式餐厅。

特别推荐洛神金沙红米肠,先有鸡后有蛋、港式奶茶、至尊烧鹅、榴莲层层叠、熊猫流沙包、三杯鸡、魔鬼奶茶。

## 许留山

芒果捞野很好吃,右上角还有半颗草莓一片猕猴桃,左边还有鲜芒果片,中间是芒果冰淇淋,这个冰淇淋超好吃,芒果神冰,中间有一颗芒果冰淇淋球,下面是那种打碎的芒果冰沙还有芒果丁,还有一颗类似于果冻的东西;芒果奶昔,左边是芒果冰沙那种,有芒果丁,右边是椰奶味的,下面都是西米露,很是好吃,此外,心形的餐具,很是温馨。

## 狮子山下私房菜

北京老牌的香港茶餐厅,在三里屯机电院里开设了超过十年的港式茶餐厅。像多数香港茶餐厅一样,这家不注重装饰,十几年来没什么变化,而坚持着自己的特色,服务上也一样,绝不懈怠。店家最有特色的就是煲仔饭,鸡包肚,烧腊。煲仔饭有七八种,点的最多的是腊味煲仔饭。

## 龙记香港茶餐厅

龙记香港茶餐厅龙记茶餐很有香港茶餐厅的风格,装修简洁舒适,港式餐点比较受欢迎,生意不错。门口经常会有人在排队等位。龙记口味一直都不错,叉烧很新鲜,厚多士超赞,烧肉和椒盐九肚鱼更是供不应求。龙记香港茶餐厅是一家口味纯正的港式茶餐厅。(综合)

## 资讯

### 怀柔区怀北镇举办第二届“舌尖上的乡味”特色餐饮大赛

**本报讯** 日前,北京怀柔区怀北镇2017年“舌尖上的乡味”第二届特色餐饮大赛决赛成功举办。据悉,本届餐饮大赛,以“特色引领、高端带动、推陈出新、美味健康”为宗旨,用系统培训+特色示范+公开竞争+名师点评的形式,鼓励各民俗户将自己的私房菜、拿手菜亮出来,展示新意,做出有独特风格的农家菜肴,以菜融通、相互学习,着力提升民俗户烹饪水平,以达到促进怀北民俗旅游行业健康发展之目的。

决赛中,经激烈角逐选出的13个优秀民俗户以怀北特色水果“红梨”为元素,烹制特色红梨菜,紫云山等镇域内6家景区宾馆饭店进行红梨特色菜品示范展示,现场设置怀北镇大水峪家乡肠等本地特色农副产品品尝、售卖区,活动中穿插烹饪知识问答,与现场观众互动,宣传怀北美食和旅游知识,500余名观众现场交流厨艺,身临

其境品味怀北美食、美景和其乐融融的农家氛围。

据了解,为打造怀北镇民俗旅游品牌,提高餐饮从业人员的技能水平和创新理念,怀北镇深挖本地乡村乡味特色饮食文化,联合北京民俗旅游协会和镇域内景区宾馆,积极开展民俗培训、厨艺比拼等活动,着力提升本地民俗旅游综合实力。本届厨艺大赛从组织培训、预赛到决赛历时6个月。培训期间,邀请紫云山景区红梨菜品专家开展红梨特色菜培训5次、电商培训3次、礼仪培训3次,培训覆盖4个民俗村500余民俗户。预赛期间,分别在椴树岭村、河防口村、大水峪村设置3个预赛站点,4个民俗村30余个民俗户参与比拼,共吸引千余民俗户和游客前来观赛,极大地展示了镇域内高端旅游企业的烹饪水准,也为拉动镇域经济、繁荣民俗旅游产业、打造怀北旅游强镇发挥了积极作用。

### 密云区溪翁庄2017第十四届鱼王美食节开幕

**本报讯** 近日,北京密云区溪翁庄2017年第十四届鱼王美食节在石马峪村启动,拉开了今年鱼王美食节的序幕。

鱼王美食节期间,为了让游客吃到正宗的密云水库鱼,溪翁庄镇与镇域内百余家水库鱼经营企业签订了承诺书,保证所销售的为密云水库鱼,接受广大消费者监督,如有不真实一赔十,并承担相关责任。

“我们做生意就是讲一个诚信,我一定会按照承诺书上写的那样,保证我这里卖的鱼,肯定是密云水库鱼,请大家放心食用。”溪翁庄镇餐饮经营者郭文凤告诉记者。

今年的美食推介活动为游客呈现了溪翁庄镇“一村一品”尖岩村的栗子宴、金巨罗村的小米打包饭、黑山寺村的五彩养生面等等。

经过十四年的发展和积累,在“鱼王美食节”的品牌带动下,周边餐

饮经营者们研究出了许多别无分店的“鱼”菜品,“吃货”们不仅能够一品鱼鲜,还能见识到诸多密云特色做法:侉炖鱼、酱炖鱼、石锅鱼、鱼面条、鱼春饼、鱼肉饺子、鱼肉包子……

为了扩大鱼王美食节的影响,今年溪翁庄镇加大宣传力度,扩大鱼王美食节的知名度和影响力。其中充分利用互联网平台优势,让鱼王美食节文化品牌搭载互联网走向更广阔的市场,赢得更高的品牌价值。

据密云区溪翁庄镇副镇长赵鹏程表示,“我们想要把水库鱼推出去,让更多的人知道我们密云的鱼文化,吸引更多的人来密云品尝水库鱼,带动我们区域的经济。”

据悉,鱼王美食节从9月25日开始,一直持续到10月31日,期间,还将举办人们喜欢的厨王争霸赛,让市民品尝后通过网络投票的形式评选“厨王”。好吃不停,“鱼”味无穷。