

寻味北京

越南菜 京城不可错过的美食之一

越南菜作为东南亚菜系的典型代表之一,在国际餐饮界占据着非常重要的地位。越南菜是以鱼露为本,添加其他调味品而成的菜肴,在做法上倾向天然清爽,口味较重酸、甜,特点为清淡不油腻,添加蔬菜的比例高,以保存菜料的原味为原则,颇受健康饮食派的推崇。北京好吃的越南菜在哪里,一起跟着小编去探寻一下。



susu 越南菜

地方不好找,在东城区钱粮胡同里,门口没有餐厅的名字,事先不知道的人以为这是所民居,推开紧闭的门,使人眼前一亮,简约的装修风格,木质餐桌和那些精致的小细节给人温馨亲切之感。

顾名思义,是一家以越南菜为主的餐厅,特色美食如三文鱼春卷,里面包裹的鱼肉和蔬菜的比例非常棒,三文鱼肉口感紧实,入口即化,沾一点酸酸甜甜的配汁,很是美味;顺化牛肉河粉,汤头清澈,味道鲜美,两种牛肉都很嫩,配上豆芽和薄荷,整个的清香味提神醒脑,让人忘却疲惫的感觉。另外,还有一种越南烤鱼,蘸酱是主厨自己熬制出的,将黑鱼裹上姜黄粉上炉烤个几分钟,这是一道地道的越南本地小吃。其他推荐特色菜品有香茅草鸭腿肉沙拉、姜公吕望烤鱼、折腾牛肉等。

芭蕉别墅越南餐厅

餐厅位于朝阳区新源南路,茅草天棚、竹木栅栏、绿色乔木与欧式镏金吊灯、路易风格的家具互为映衬地相处一堂。大厅中央有乐坛,进餐时可领略优雅现场音乐。仿佛从越南的热带丛林里搬来的一座别墅,豪华且洋溢着异域风情。泰国和越南都是瓜果鱼米之乡,湿润的气候和滨海的条件使之海鲜、禽畜、蔬果的品种和产量令人艳羡。泰国和越南多移民,故其菜式不仅保持了其酸辣香鲜的本土特色,在喜用香草鱼露、薄荷做调料的基础上又揉进了很多的中、法烹饪精粹。这里主要是纯正的越南风味菜,也有泰国特色菜。

庆云楼

西城区前海东沿的一家

颇有小资情调的越南餐厅,门前的院子里种满了芭蕉,让这里增添了些许东南亚的地域风情。整个餐厅的布置都以木质品为主,木窗木椅木地板,里面又用了一些小小的热带饰品装饰其中。让人既能感受怀旧氛围,又能感受热带风情。如果选择临窗的位置还能顺便欣赏一下喧闹后海的美景。

这里的菜比较清淡,很独特。在一家越南馆子里不可错过的就是青木瓜,因为它清淡的几乎让人轻易忘记它的味道。推荐美食有木瓜沙拉、牛肉汤河粉、越南春卷、南越咖喱鸡等。

拉米熊餐吧

餐厅隐藏在朝阳区工体附近小巷里的一个庭院内,闹中取静。餐吧的设计充满了现代感,加入了一些别致的小

饰品。在线条流畅的建筑中,可以感觉到宽窄随意,音乐在这样的空间里扩张起来,心情也随之飞扬,是情侣约会的好去所。拉米熊法国传教士 La Mission 在游历越南等东南亚各国时,将当地特色美食与西方烹饪手法相结合,形成了独特的菜式。菜属东南亚菜,但别有一种清鲜美味,推荐土司凤尾虾、越式锅巴、仔酥辣子鸡、彩椒沙律、咖喱烤鱼。

妙 MUSE

一家比较独特的巴黎越南小吃。据说店主是长期生活在法国的越南西贡人,他从餐厅的前老主人手中接过这家店,并将其改换成以越南口味为主的法式情调餐厅。

餐馆的装饰采用了典型的巴黎情调,黑白的主色调中加入带有现代气息的红,环境安

静,能感受丝丝优雅的气氛。法餐的浪漫雅致与越南菜的鲜辣刺激在这里相互结合,让你体验一种冒险的刺激。可以令人领略到不同饮食文化融合之后的妙处,因而在这里可以品尝到别处难以寻觅的创意菜品。推荐美食越南河粉、越南春卷、鲜虾酸汤、妙极芒果爆冰等。

泰合院

坐落于海淀区万泉河路,京城独一处庭院式东南亚餐厅,偏重于泰国特色也有越南菜。装修色彩浓重醒目,餐具、背景音乐都是东南亚风格的,整体感觉随意而亲切。另外推荐越南蒜蓉炒虾球、越南蒜蓉炒肉蟹、素春卷,这里的咖喱酱是每天现熬的,鲜香不苦,可以试试用面包蘸咖喱的时兴吃法。

(北京旅游网)

食尚厨房

三鲜萝卜卷

俗话说:“冬吃萝卜,夏吃姜,不劳医生开药方”。冬季的餐桌不能少了萝卜,萝卜便宜实惠好吃,菜式多样,炒、炖、炸、煲、凉拌、腌等。下面小编给大加介绍一道有颜又美味的萝卜美食——三鲜萝卜卷。



主料:白萝卜 800g,猪瘦肉 200g,玉米 100g

辅料:香葱 50g,花生油 3ml,盐 2g,生姜 3g,生抽 1ml,生粉 10g

做法:1.分别将馅料猪瘦肉洗净剁碎、玉米掰成

粒、香葱洗净切好备用;2.洗切好的馅料放入花生油、生抽、盐、水淀粉(生粉加水拌均)、生姜拌均;3.白萝卜去二头,洗净去皮,切薄片,放入清水过锅一下,过冷水沥干放凉;4.将晶莹剔透的

萝卜片放入调好的馅料,卷起来后,放入盘中;5.清水煮沸,盘子隔水放入蒸锅中,盖上盖子蒸 7~8 分钟后,取出趁热,换一个热盘,晒上葱木、辣椒,淋一层热油即可。

资讯

老字号曲园酒楼 立冬推苋菜水饺

本报讯 11月7日立冬。饺子、火锅、烤肉、泡馍、砂锅菜又成为京城最热的消费点。从烤肉宛、烤肉季、砂锅居、老西安饭庄、惠丰饺子楼等老字号名店了解到,立冬当天这些名店晚餐时段的雅间已经订出九成。

西四惠丰饺子楼负责人表示,早早就有顾客开始预订雅间了,到了11月份,立冬当天时段晚餐的雅间已经订出了将近九成。

今年立冬,不少老字号都拿出自己的绝活,纷纷推

出有着自家口味特点的立冬水饺。如烤肉季推出了拿手的羊肉饺子,曲园酒楼则是端出了苋菜水饺,三里河同和居还特意搭配饺子推出了锅仔咸骨的立冬饺子套餐,峨嵋酒家推出了红油钟水饺。

西四惠丰饺子楼今年则是推出了素香芹水饺。该负责人说:“我们的素香芹水饺有别于咱们老北京的芹菜水饺,采用了口味更为清新的香芹为主料,立冬当天这款水饺我们将限量推出 200 份。”