

寻味北京

降温了 来一锅热气腾腾的寿喜锅如何？

立冬已过，大北京降温也越来越明显了。寒冷的天，约上亲朋好友，围炉而坐，来一锅咕嘟咕嘟冒着热气的火锅，吃上一口，很快驱走寒意和孤独，有说有笑，是一件很幸福的事，连降温也显得不那么可怕了。下面小编为您推荐京城中火爆的日式火锅——寿喜锅。



温野菜日式火锅

这家店是限制用餐时间的，限时100分钟。锅底选择有很多：经典的寿喜烧搭配生鸡蛋蘸料，胶原豆乳锅搭配日式味增辣酱。还有昆布锅、番茄锅、咖喱锅等。但如果不点寿喜锅就白来一趟，日式牛肉火锅的汤底味道，淡淡的甜咸味，和牛肉真是绝配。周末去的话最好提前定位，据说他家需要排队，不过为了这超棒的寿喜锅，排队也值了。

熊也牛店

装修风格偏简欧，餐具的日式风格很纯正，青色的雕花纹理很赞，墙上挂着许多上世纪的黑

白照片，怀旧的韵味扑面而来。寿喜锅锅底有一种很特别的味道，很鲜。牛肉切得很薄，纹理很漂亮，肉质不错，口感鲜嫩，很是美味；寿喜锅的另一特点是调料——生鸡蛋一个，没有什么腥味，涮出来的肥牛，在鸡蛋中过一下，入口既有鸡蛋的嫩滑，也有肥牛的肉香，还带有锅底微腥的咸鲜，很不错。

者火和牛涮锅专门店

“者火”两个字合起来是“煮”，藏在三里屯附近小巷子里的者火，从店名上突出他们卖的是锅物。每日现熬的锅底和三种蘸料都很有特色。牛肉的品质鲜嫩，这家以澳洲和牛为主，各种级别和部位的牛肉

有十余种选择。吃寿喜锅鸡蛋必须用来蘸料，蘸了生鸡蛋的牛肉更加爽滑。和牛短肋油花分布均匀，肉是厚片，很有嚼劲，每嚼一口都能感受到肉质的鲜美。

牛玄庵日式火锅专门店

老板据说是个日本人，味道算是地道的，寿喜锅汤底和食材是分开上，配生鸡蛋吃口感非常棒，据说，用的鸡蛋是专门为这种吃法培养的，吃起来不会有鸡蛋的腥味，看似汤汁色深但光是喝汤都不觉得咸，菜品入味儿。另外最喜欢的就是生拌牛肉寿司了，配一点芥末一点酱油，一口下去就被俘获了芳心。

FROM FARM 塚田农场

用鸡汤熬制的胶原蛋白原汁作为寿喜锅的底汤，不加一点水的高汤，味道鲜美浓郁，好像真的喝了一嘴胶原蛋白。汤里配有一份鸡，蔬菜盒内再配鸡肉滑、菌菇、玉米、甜玉米的味道也很赞。寿喜锅的味道很浓郁正宗，很是美味，蔬菜食材也很新鲜，甜嫩。

神户六甲道御好烧居酒屋

这家日式居酒屋居然提供着令人惊讶的味道料理。非常难得的是这家居酒屋吸引了很多日本人前来，可见味道十分专业。寿喜烧火锅味道正宗，牛肉沾着蛋液吃入口嫩滑。猛火烤

土鸡蘸日本进口的“柚子胡椒”，味道带着柚子的酸味与胡椒味，十分特别。味增拉面堪比东京品川最好吃的拉面店。更令人惊艳的是蒲烧大鳗鱼，味道正宗，鱼也入口即化。

五脏六腑

五脏六腑，从名字就能看出这是一家经营内脏料理的店。这样一家日式风格十足的居酒屋实在是必不可少的存在。这里的寿喜烧选用的是上等和牛，鸡蛋也是空运而来。除了他家招牌寿喜烧以外，烤串拼盘也是必不可少的存在，在日剧孤独的美食里，一口一串的烤串拼盘可以在这里尝到，一串比一串好吃，寿喜烧绝配。（北京旅游网）

食尚厨房

芋头五花肉



主料：五花肉500克，芋头300克
辅料：料酒2勺，盐1勺，生抽2勺，老抽1勺，冰糖1块，八角1个，桂皮1片，香叶葱1把，生姜1块
做法：1.把五花肉放入凉水中，加入生姜、料酒煮开后洗净捞出；2.放入锅中

炒干水分，放料酒、老抽、生抽、桂皮、冰糖等，然后加入没过肉的开水，大火煮开后改小火；3.芋头去皮切块，待五花肉基本酥烂后放入芋头，放盐，待芋头软绵后收汁撒上葱花即可。
烹饪技巧：小火焖制，肉先焯一下去除浮沫。

资讯

第九届西柏店村菊花美食节举行

本报讯 日前，北京市平谷区大兴庄镇西柏店村第九届菊花美食节拉开帷幕。今年是菊花被确定为北京市市花30周年。市花做为首都绿化美化的一个符号，已融入京城百姓的日常生活，食用菊的栽种不但丰富着人们的餐桌，已经成为农民劳动致富的新路子。北京市平谷区西柏店村

近千平米的“菊花博物馆”，集休闲、体验、科普教育为一体，馆内种植近百个品种菊花，700多个品种的多肉植物，甘蓝、养心菜、秋葵、奶白菜等各种特色蔬菜。市民在参观物联网智能养菊系统过程中，就如同走进了植物园，让人亲身体验都市型现代农业新业态。据悉，目前，西柏店村的

60栋温室大棚，5万公斤食用菊花进入采摘期，截至12月底，市民可以来温暖如春的温室大棚观赏五颜六色菊花，拍照留影，还可以采摘鲜菊花，品尝特色菊花茶、菊花点心、菊花饺子、菊花宴等食用菊系列美食，还可以淘到各式各样的多肉植物和带有地方特色的放心农副产品。

智利牛油果全面启动中国市场推广

本报讯 11月9日，智利哈斯(Hass)牛油果协会2017-2018年度牛油果品鉴发布会在智利驻华大使馆拉开帷幕。本次推广活动立足厨艺和消费者视角，从丰富的味觉体验、多样的

烹饪方法以及牛油果本身的营养价值等方面为切入点，全方位展示这款天然食品的过人之处。智利出产的牛油果，已通过各项国际化标准认证，凭借卓越的品质，不断在国际市场

中崭露头角。此次推广将通过连锁超市、水果店以及餐厅等线下活动，配合社交网络、电商平台以及面向厨艺大师和美食生活方式意见领袖等媒介互动的丰富形式进行。