

北京美食

这些美味肠粉店,你吃过几家?

如果没去过广东或者香港,你很难想象肠粉这样的街边小吃,在粤菜中占据一席之地,更成为生活在帝都的南方朋友的乡愁之味。糯糯滑滑的粉皮,包着各种食物,热乎乎的酱汁淋在上面,咬一口幸福感爆棚。京城也有不少好吃的肠粉店,今天小编就给大家推荐京城好吃的肠粉店,为你解解馋。



辉记肠粉

辉记肠粉是北京的肠粉连锁店,肠粉品质稳定,是爱吃肠粉人的好去处,牛肉和叉烧肠粉算是招牌,肉量足,软糯细腻的肠粉皮再打一个鸡蛋,蘸着酱油吃,味道刚刚好,撒上芝麻后很香。除了肠粉,店家的云吞面和各种烧腊也可以尝试,总的来说性价比比较高

地址:朝阳门外大街昆泰国际大厦公寓南侧商铺乙12-17

金鼎轩

金鼎轩的肠粉算是比较正宗的,比较常点的是牛肉肠粉,皮儿有嚼头韧劲儿,咬一口满嘴牛肉香,实在的用料,好吃不腻。鲜虾肠粉里每块都有虾,肠粉皮弹糯,如果觉得肠粉口淡,可以找服务员要

一些辣酱。除了肠粉,虾饺、烧麦这些点心怎么吃都不会腻,蒸排骨、凤爪、金钱肚也算得上每桌必点。

地址:和平里西街77号

得壹·粿粿

这家主要经营潮汕那边的小吃,相比广州地区的肠粉,这里的料更多,菜更多,粉皮够爽滑、馅料够新鲜、调汁够鲜美,米浆是店家自己磨的,肠粉里面食材很丰富,有豆芽、生菜肉片、鸡蛋等,最重要上面还撒了菜脯,扒开来蘸酱汁吃香香的。

地址:东大桥路8号SOHO尚都西塔B120

澳门味道茶餐厅

这是一家主打澳门小吃的店,他家的牛肉蒸澳门粉几乎是桌桌必点,盘子底下铺的澳门粉

就是肠粉,上面铺着牛肉,味道很清淡,是他家的三种肠粉中最好吃的。

除了肠粉,九记酥皮包和猪扒包都是招牌,酥皮包的黄油皮酥酥的,烘烤得恰到好处,里面的叉烧肥瘦相间,但是却完全不油腻;猪扒包面包松软,猪扒不是猪肉泥做的饼,实实在在的一块猪排肉,在面包与猪排之间夹着一片黄油,味道很独特。

地址:七圣中街12号院爱琴海购物中心6楼F6005A

檀岛香港茶餐厅

檀岛是从香港过来的茶餐厅。这里的牛肉肠粉还不错,香嫩的牛肉配上爽滑的肠粉,肠粉皮有弹性,配着汤汁味道很足。不过肠粉一定要趁热吃,不然会越来越放越腻。

极品蛋挞,据说有皮190多层,拿到手里挤一下,层次就显出来了,皮很酥,里面的蛋奶芯非常满,蛋奶味道挺浓的,不太甜,分量足,相当于面包房的蛋挞的两个,价格实惠。

地址:工体北路11号

唐宫海鲜舫

是在北京吃早茶的不错餐厅之一,服务热情周到,除了人气脆皮乳鸽,店家的肠粉味道也比较地道,虾肉新鲜清香,皮不会过厚。最有特色的是红米肠粉,肠粉皮是红色的,米肠粉里有虾肉,蘸肠粉汁吃很好吃。

地址:建国门内大街17号好苑建国酒店首层

利苑酒家

北京的老牌港式茶餐厅,很

是地道。肠粉皮薄馅饱,晶莹剔透,鲜虾肠粉里配了爽口的马蹄,吃起来层次丰富,鲜中带着一丝甜味,牛肉肠粉可以说是北京各家早茶里一绝了,滑、弹却又不粘连,酱汁味道也棒,而且牛肉的与叉烧的相比,一点肥肉都没有,咬下去内馅该在哪还在哪,不会掉的满盘子都是。

除了肠粉,来了利苑一定要尝尝这里的冰烧三层肉,口感有点像烤乳猪,该脆的地方脆,该嫩的地方嫩,很入味又不会太咸,这样三层的味道中和起来刚刚好。弹性又非常足,蘸上类似大藏芥末酱的蘸料,吃下一块便想着下一块。

地址:金宝街89号金宝大厦3楼(励骏酒店东侧)

(搜狐网)

食尚厨房

资讯



煎酿辣椒

主料:青椒800克、猪肉500克、香葱100克

辅料:生粉20克、盐6克、酱油3毫升、料酒2毫升、鸡粉1克、花生油10毫升

做法:1.青椒洗净,中间划开,去籽,放盐腌制10分钟,或把辣椒变软即可;2.猪肉洗净,用绞肉机搅碎;3.将洗净的香葱切碎,与肉碎、生粉、盐、酱油、料酒、鸡粉、花生油拌均,做

成肉馅;4.把肉馅酿入辣椒中,这些是酿好的酿辣椒;5.热锅,倒油,小火煎酿辣椒,不断翻转,煎至酿辣椒360度全金黄,熟透即可。

烹饪技巧:1.青椒要选择大个嫩的不辣;2.酿的时候不要酿的太满,煎的时候容易漏;3.辣椒去籽,蒂不需要去,可以剪短,防止漏馅;4.建议用平底锅比较好煎。

“厄瓜多尔虾邂逅中国饺子”美食推介活动举行

本报讯 11月25日,由厄瓜多尔大使馆和厄瓜多尔出口和投资促进局联合举办的“厄瓜多尔虾邂逅中国饺子”美食推介活动在北京绿盒子蒸饺馆举行。厄瓜多尔大使馆商务参赞以及30多家媒体参加此次活动。

厄瓜多尔商务参赞罗斯南(Luis Fernando Rojas)表示,厄瓜多尔地处太平洋,独特的地理位置和得天独厚的自然条件使得鱼类资源丰富,种类繁多。其中养殖的白虾,由于有足够的生长、摄食空间,虾壳薄肉肥,肉质鲜嫩,味道鲜美,营养丰富,成为欧美各国物

销的高档海鲜。正值中国人冬和迎传统佳节春节之际,很多人都喜欢吃饺子,厄瓜多尔白虾会给中国饺子带来美味大提升。

北京绿盒子蒸饺运营经理李海文表示,寻找好食材一直是绿盒子的优选,厄瓜多尔白虾的确让饺子口感更好,感谢全球一体化和厄瓜多尔的积极推动,我们在北京可以容易而且方便地采购到遥远南美海域的天然优质白虾。

绿盒子餐厅的产品研发经理郭金国也表示,要将美味白虾融进中国饺子,成就一道跨国美味。

在美食互动环节,与会嘉宾在餐厅大厨的指导下也纷纷开始动手包饺子,气氛轻松融洽。据悉,在推介会的品尝环节,厄瓜多尔鲜虾饺子果然俘获了一大票爱好者,纷纷惊叹于虾子的肥美鲜嫩。

据介绍,如此鲜甜的口感来自厄瓜多尔的虾保鲜技术。当地严格规定从晚上十点到次日凌晨两点为捕捞白对虾的工作时间。从捕捞到完成包装不超过一天,保鲜度高,采用单只活冻技术,使得每只虾可以单独解冻,食用方便,口感和刚捕捞上来的几乎没有差别。