

北京美食

走近新街口 体验纯正北京风味

“

说到北京美食街,很多人首先想到的是簋街、三里屯等,而对于北京人来说,还有很多的口碑美食街值得一去。下面小编给大家介绍一处充满北京风味的美食街——新街口,这里的美食排满一条街,风味独特,口碑佳。



老西安饭庄

创建于1954年10月,有“京城泡馍第一店”的美誉。半个多世纪以来,老西安饭庄的羊肉泡馍盛誉京城。羊肉串、红焖窝骨筋、宫爆虾肉、精品椒炒羊排、糖溜卷果等都是这里的经典菜品。现如今的老西安饭庄每天食客络绎不绝,大家都是奔着那一碗经久不衰的“羊肉泡馍”而来。

华天新川菜馆

店面不大,每次去都要排长长的队,点了餐还要等位子。新川面馆还有几家分店,但面条还是新街口店地道。麻酱是自己调的,有芝麻酱的味道,隐约还有甜面酱的鲜香,拌上现成的面条,分量很足,一份可以吃的饱饱的。这个季节适合来碗担担

面,肉末和咸萝卜丁也拌入了芝麻酱。酱牛肉、酱肘子、黄瓜条也都很好吃。

西直门老店拉面馆

这个老拉面馆是一代人的记忆,地址变,价格变,但是还是那个味儿,24小时营业。菜品还是那么简单,面食、凉菜、烧烤、小碗牛肉价格涨了,但是香的不得不买,连肥带瘦,一口下去满嘴留香。拉面,比许多兰州拉面馆的都筋道,面汤怎浓香。

四九城炙子烤肉

位置很好找,在小胡同里面,店面不大,上下两层。菜品不错,很好吃,鱿鱼须、肥牛、羊后腿几乎是逢桌必点,特色有牛肉、腰子、鸡翅、腐竹。牛肉腌制

过,烤完后肉质细嫩粘上调料后味道没得说;腰子烤完很嫩很新鲜;鸡翅变态辣,辣的过瘾而且很入味。腐竹也不错清淡可口很好的下酒菜。肉丝毫没有腥膻味,肉质鲜嫩,不肥不柴。

门框胡同百年卤煮

北京特色卤煮,作为卤煮老店,装修过后的餐厅干净明亮。大锅的卤煮,烟丝袅袅,香味扑鼻,现煮现卖。卤煮大碗,肠子、肺头切的略细碎,没有老北京那种大快朵颐的感觉,可以点些清爽小菜解腻。

护国寺小吃

这是护国寺小吃的总店,店里面很热闹,前边柜台往往会排好多人,但效率很高。小吃的品种非常多,但是价格都不贵,你

可以点满一桌子,品着地道的豆汁儿、豌豆黄、面茶、奶油炸糕、驴打滚……边吃边回味,小吃还是这家的。

高老四羊汤

店面不大,很传统的的感觉。店家的羊汤在北京来说是很不错的,羊杂汤的羊杂很全,质地也很适口,没有那种吃到嘴里又膻又柴的感觉。羊肉汤羊肉细腻绵软没有油腻感、膻腥气,羊汤属于比较口淡的那种,需要自己挑一下味,香菜葱花是汤的点睛之笔。菜的分量很大,非常实在,羊肉汤满满一锅,基本不用再点主食,首先羊肉味道纯正,细腻绵软,膻味不大;其次汤的味道极好,简直欲罢不能;羊蹄,真是烂的肉脱骨,蹄筋Q弹入味;卤羊腿,软糯入味儿,使人食欲大增。

满恒记火锅

荣登必吃榜,人气很高的满恒记,对于口味和性价比都不错,需要提前一个半小时去占位,客流量大。菜品新鲜,价格便宜。羊蝎子口味浓厚,糖饼用料十足。羊后腿,很嫩,很香。

老爆肚满

可以慕名去牛街吃这碗爆肚,还可以在护国寺这里解馋。再来盘素的焯白菜焯豆腐,蘸着麻酱料,喝一碗羊杂汤,配上北冰洋,是地道的老北京吃法。烧饼夹肉酥脆有内涵,一口咬下去层次分明,芝麻的香烧饼皮的酥,烧饼软糯的层层麻酱香,肉的厚味醇香,萦绕在口齿之间。

(北京旅游网)

食尚厨房

肉丁炒水疙瘩



主料:水疙瘩半个,去皮猪肉130克,泡好的黄豆半碗

辅料:大葱1小段,姜1小块,大蒜3瓣,酱油1.5汤匙,白糖少许,植物油适量

做法:1.水疙瘩切半个,处理干净,切小丁,泡水反复抓,可以快速去除咸味,最后尝一下,微咸就可以了,洗净备用;2.猪肉切丁,葱切葱花、姜切末,大蒜拍扁切蒜末;3.锅内加植物油,温热的时候放入肉丁中小火煸炒,肉丁微黄吐油放入葱姜末炒出香味,加酱油提色;4.捞入黄豆大火煸炒,加少许水中小火焖一会,黄豆微脱皮放入疙瘩丁大火翻炒,加少许糖提个鲜(不喜欢的可以不放),然后加蒜末提味即可出锅。

资讯

第三届匈牙利美食节在京举行

本报讯 11月20日至12月16日,以“圣诞文化市集‘匈牙利月’”为主题,由匈牙利大使馆、北京匈牙利文化中心与民族饭店共同举办的第三届匈牙利美食节在北京民族饭店磨坊咖啡厅开启。

与上届相比,本届美食节在形式上有了新的变化,赋予了美食节更多的文化元素。从匈牙利民族菜式和葡萄酒文化的展示,延伸到举办不同的主题活动让观众们领略更加丰富多元的匈牙利文化,通过更加专业的活动介绍匈牙利圣诞文化,民间艺术以及音乐艺术,为美食节平添诸多亮点。

美食节邀请了匈牙利著名厨师——迪马尔·阿尔宾(TI-

MAR ALBIN)现场助阵。迪马尔·阿尔宾从事厨师行业20余年,获得大师级侍者称号,在各大国际厨师美食大赛上取得优异成绩,在匈牙利多家餐厅成为明星主厨。届时饭店餐厅的菜单上会持续出现匈牙利特色及闻名于世的菜式。

与此同时,美食节期间将举办各种圣诞主题活动。如12月9日磨坊咖啡厅将举办匈牙利烹饪活动之圣诞巧克力蛋糕,体验香甜美味的奇妙圣诞之旅,将对美食有兴趣的家庭互动,一同制作具有匈牙利特色的、充满童趣的圣诞节食品;12月8、9、10日邀请民间手工艺术家展示玉米叶-芦苇叶草编、蓝染布艺工艺等等。