

北京美食

这些隐藏美食小馆 你吃过几家?

“

据说作为资深美食爱好者,无论餐馆藏得多深,有的甚至连牌子都没有,他们都能很快找到,那么你是一名资深的美食爱好者吗?下面小编介绍几家北京藏得“深”的美食小馆,有你去过的吗?



Deli De Luxe

这间家庭厨房式的餐厅提供西式简餐,食物新鲜美味,环境也舒服。店面不大,但餐桌上提供的食物种类丰富,有汤有饭,有三明治、沙拉、蛋糕和咖啡,啤酒和饮料也是选择多样;厨房是完全开放式的,食物制作过程尽收眼底,让人感觉安心。

人气美食烤南瓜咸派,香甜可口,夹层里的菠菜清香爽口,很是美味;三文鱼咸派,一口要下去,是烫呼呼的烤的外皮脆脆的面包夹着满满的三文鱼,使人食欲大增。

珍巷福地四合院菜馆

胡同里开得小餐馆,偏京味的混搭家常菜,风格、味道都很家常。装修比较简单,家庭式的经

营模式,就好像90年代那种开在胡同口的小馆子。

人气美食乡巴佬茄子,甜辣口味,茄子皮酥脆下饭;干锅麻辣脆骨,辣椒很香,脆骨入味;软炸平菇,酥酥脆脆,还有蘑菇的韧性,蘸着椒盐味道更佳。除此之外,还有山药排骨汤、鱼香肝尖、贴饼子炖带鱼、钵子扁豆丝、炸灌肠、瓦罐山珍排骨等更多美食值得一试。

滇客滇来

是一家云南菜餐厅,由四合院改造而成的餐厅,装饰典雅,质朴自然的木桌木椅、洒下天光的玻璃屋顶、歪在楼梯边的大枣树,明亮天井,小水渠里还有金鱼在徜徉,还有天台。有三款套餐可选,主菜不同,且可选,配菜相同。菜品精致,口味清淡可口。

上菜顺序是先凉菜后前菜

再正菜再主食最后甜品,凉菜里糖汁圣女果,口感清爽,清甜;木耳,酸辣口还很脆,很是开胃。主食烤猪颈肉蘸百香果,肉烤的火候刚好,肉香配上百香果的香味,味道很不错。招牌美食还有香茅草烤鱼、烤鸡、酸辣虾、酥皮菌汤等

定海神针冷锅串

簋街可不只有街面上那几家排队长的大店,从胡大饭馆旁边的小巷深处去,一路又黑又寂静,与簋街的热闹有着天壤之别。再拐一个弯,远远地就能看到“定海神针”的招牌。

品种丰富的串串全部摆在冷柜里,干净又新鲜,让人心生好感;端上来就是在辣锅里煮好了的串儿,在盘子里摆得整整齐齐,香中带辣很是过瘾,配着冰冻的维他豆奶,简直是停不下来

的节奏。

无名餐厅

后海的银锭桥附近总是游人如织,但这家闹中取静,别有洞天的餐厅恐怕很少人知道。在迷官般的小胡同里七拐八拐,钻进餐厅的古朴小楼里,仿佛时空穿越,从皇城一下子走入了彩云之南。

包烧豆腐、香茅草烤鱼、牛肉拌薄荷都很好吃;米酒里有淡淡的桂花味,冰凉爽口很好喝。晒晒太阳,吃着美食,心灵也沉浸于古镇般的恬静与安详。

你不知道的地方

这间甜品店就叫做“你不知道的地方”。小店坐落在南锣鼓巷旁的袁衣胡同里,路边没有明显标识,一扇普普通通的四合院大红门,就像是现实里的九又四分之三

站台,不知道的人就会错过。

除了深藏不露之外,这间甜品店还有一个有趣特点:店里没有菜单,每天提供的甜品都是不一样的,去之前可电话预约确认,店家采用这种方式,是希望客人每一次到店都能收获惊喜。

单太太绿牛咖啡

Green Cow 位于酒仙桥三街坊农贸市场内,一扇斑驳古旧的绿色铁门里。大门紧闭,门口还散乱地停着很多摩托车和三轮,然而一旦推开门走进去,你就会发现里面别有洞天。

小小的餐厅里阳光正好,室内外加起来也就十几张桌,氛围十分轻松。这里的蔬菜肉类全部来自老板自家的有机农场,格外新鲜,一餐吃下来非常舒服惬意。(综合)

食尚厨房



红枣发糕

主料:红枣泥720克

辅料:油35克,鸡蛋2个,低筋粉120克,白糖40克

做法:1.红枣清洗干净后用水稍微泡软后撕开,去核;2.将处理好的红枣放入蒸锅,蒸熟,取出来,稍微冷却后放入料理机将红枣打成细腻的泥;3.用刮刀将红枣泥取出来,放入大盆里,将鸡蛋黄和油打进去,用刮刀拌匀;4.蛋清加入白糖,用打蛋器打发备用;5.将低筋粉筛入红枣泥里,用刮刀翻拌至无干粉颗粒;6.将蛋白糊倒进来,拌匀后用力震两下,将里面的气泡震出来,倒入电饭锅内胆,设置蛋糕键,电饭锅工作程序结束,将蛋糕取出冷却即可。

东来顺参加百年涮肉好滋味活动

——方家小学师生走进紫竹桥店现场体验

本报讯 崔岚 日前,东来顺北京市紫竹桥店参加了“百年涮肉好滋味”活动,吸引方家小学师生及家长共50余人走进东来顺。

活动当天,小朋友们走进东来顺,首先映入眼帘的是毛爷爷题词,不需要华丽的装饰,光是“东来顺要永远保存下去”这几个字,就足以引来小朋友们的注

目,小朋友们对此次活动充满了期待。随后,由东来顺非遗传承人陈立新为小朋友们生动地讲解了东来顺历史、涮羊肉的八大特点,大家听得津津有味,有的小朋友还做起了笔记。而后,陈立新又现场展示了剔羊腿切肉这一精湛技艺,更是引来了小朋友们不住的欢呼和掌声。最后,由该店面点技师为同学们现

场制作并讲解艾窝窝、冰皮月饼等传统特色小吃,邀请同学们一起现场试做,现场试吃。

随着活动的进行,小朋友们也越来越进入状态,表现得特别好,小面点做得也很是有模有样。东来顺品牌在他们心中留下了深刻的印记,并会一直陪伴着孩子们成长,使东来顺能够影响越来越多的年轻人。

昌平区川府菜缘采摘一日游活动举办

本报讯 李华 12月14日,由北京市农业局产销办、宣传教育中心主办,川府菜缘等承办的“万友同春大家庭 健康生活每一天”采摘一日游活动在川府菜缘举办。

川府菜缘,坐落在昌平崔村昌金路北,占地300亩,现拥有智能化生态暖棚81座。一年四季循环栽培的有机蔬果有20多种。走进川府菜缘,除了优美的景色之外,就是那一片片绿油油

的菜地,还有一排排蔬菜大棚,运用现代的农业科学技术种植着各色的有机蔬菜。

据悉,此次在川府菜缘所举办的采摘活动已是今年的第二场。活动现场除了采摘,市民们还可以亲手将这新鲜的蔬菜包成包子、饺子,一起品尝自己的劳动成果。除此之外,现场还准备了健康养生环节,健康讲师给大家讲解健康手环监测身体状况的功能,提供现场健康体检,

给市民们普及健康养生的知识。同时教大家学习泡菜,体验研制包菜的过程。

此次活动丰富多彩,让市民们在尽情享受采摘乐趣的同时,也品尝到纯天然、无公害蔬菜,见证了都市现代化农业发展,感受到打造农业品牌的意义。为促进企业增效、农民增收,打造“京”味十足、“农”味十足的特色农产品起到了重要的推动作用。