

北京美食

寒冬季节 寻京城人气重庆火锅店

“

重庆火锅,又称为毛肚火锅或麻辣火锅,其由来是源于明末清初的重庆嘉陵江畔、朝天门等码头船工纤夫的粗放餐饮方式,后随着社会的发展,历史的变迁,重庆火锅的独特风味渐渐受到人们的喜爱。重庆被誉为“火锅之都”,重庆火锅以麻辣为主,多味并存,讲究调味,注重用汤。冬天是吃火锅的好季节。寒冬季节,寻一处地道火锅城涮上一餐,饥寒全无、畅快淋漓。



辣府

外部的装修比较复古,门口的牌子上贴满了各种“英雄帖”。小料是川味火锅中不可或缺的一部分,这里采用了和其他火锅店差不多的方式,自取小料。

推荐菜品有玉脂羔羊肉、辣府雪花肥牛、辣府钻石羔羊肉,好吃到流泪。黑鱼片、黄喉、鹅肠,黑鱼片肉质细腻,菜品新鲜;鹅肠也是必点的涮品之一,摆盘很讲究功夫,色泽是对的,尺寸感觉比成都的还是略小,不过在北京范围来看,这个新鲜度真的不用要求更多了。口感的确是鹅肠的感觉,比鸭肠的脆爽高上了一个数量级。

HI辣火锅

电视剧爱情公寓里小姨妈——邓家佳开的火锅店。这位

川籍美女的火锅店自然也是十分红火。招牌涮菜HI辣鱼是不能错过的,提前腌制,裹上碎碎的干辣椒,涮上片刻即食,火辣油不失鲜嫩。鹅肠,粉嫩细长的吃食入锅三上三下,裹上香油小料,感叹时间竟有如此鲜脆美味。

重庆朝天门火锅

桌椅摆放的很整齐,桌上的餐具摆放也很整齐,给人清爽的感觉,空间宽敞,装修整洁大气,整体看起来非常的舒服,灯饰之类的搭配起来也比较好,在里面吃饭比较舒服。味道很不错,辣得够味,店的生意也很好。

杨家火锅

店家安置在独家小院中,本就是一种私家味道的标志。推门而入,民俗木桌木椅的布

置,尽显了重庆的“味道”,仿佛置身于重庆小馆中。当然,火锅就要数锅底最地道,从重庆空运过来的原料加上重庆大厨十多年的掌厨经验,使我们足不出户便能尝到不折不扣的重庆火锅。锅底有特辣、中辣、微辣三种可选,选个对味的锅底,在锅中在涮入爽脆的鲜毛肚,鲜嫩的黄腊丁,或是新鲜的现杀牛蛙,爽快淋漓的景象。小料也在吃火锅中扮演着重要的角色,特别推荐“杨家特色味碟”,秘制的小料,特别的味道,纯正的重庆锅底再配上杨家的秘制小料,味道很是不错。

重庆壹圣元火锅

地方挺好找的,安定门地铁A出口,往北100米,门脸不大,上了2楼,挺宽敞的。可以提前预定位置。特色锅底鸳鸯锅,自己调的小料,推荐菜品有嫩牛肉、手

切羊肉、鸭肠、鸭血、毛肚、白菜、蒿子秆、豆皮、宽粉等等。嫩牛肉久煮不老,很是鲜美,鸭肠不错,不蘸小料吃也很够味道,青菜等可以点半份拼,很划算。

重庆孔亮火锅

装修的风格古香古色的,布局很有特点。氛围很北京,味道很重庆。他家是典型的川式火锅,采用回字形锅,中间是菌汤,四周红红的牛油锅底,上面还铺了一层花椒,据说底料是从重庆空运过来的,口味很重。推荐牛肉、鳝鱼、毛肚、方竹笋等。

皇城老妈

装潢大气宽敞,人不多,服务很快捷,所以很舒服。鸳鸯锅中辣锅其实也不是很辣,清汤锅喝起来很鲜,龙利鱼好吃鲜嫩,

香油碟也是不错的,竹荪几乎是逢桌必点。油料太香了,鲜肉是他家的特色,味道口感都很棒,这个价格在北京也不是很贵。此外,还有水果可选。



老街火锅

三样菜旗下火锅品牌,锅底是九宫格牛油锅底,很够味,蘸料是香油,加上蒜泥和葱花香菜,吃起来很香。菜品猪蹄要煮的久一点,没煮熟的时候咬不动,煮熟后有点脆。他家有唯怡豆奶,吃火锅来一瓶,很解辣。(北京旅游网)

食尚厨房

厚蛋烧(菠菜胡萝卜)



主料:鸡蛋三个,牛奶50克,菠菜一小把,胡萝卜半根

辅料:盐适量

做法:1.鸡蛋加牛奶打散备用;2.胡萝卜切很小的丁,菠菜焯水;3.胡萝卜和菠菜切碎混入蛋液里,加盐调味;4.锅里刷油,小火,倒入蛋液,待四周熟了中间还有些生的时候开始卷;5.卷好后拨到锅边,再倒入蛋液重复一遍,继续卷,卷好后再加热一分钟即可出锅,可以配上自己喜欢的酱食用。

烹饪技巧:1.如果厚蛋烧放的东西比较多,卷好后最好再加热一分钟让里面变熟;2.牛奶不要放太多,一般是蛋液的三分之一再少一点;3.不管放入什么蔬菜都要切细一点,以便制作。

资讯

老字号迎来新年开门红

本报讯 元旦小长假,京城老字号餐馆人气火爆,迎来新年的开门红。从多家老字号了解到,同和居、烤肉宛、鸿宾楼、马凯餐厅、砂锅居、柳泉居、西来顺、望德楼等老字号名店,销售同比继续超过往年,而像烤肉季、同春园、砂锅居、峨嵋酒家、又一顺等老字号,节日销售都比平时翻了一番。

今年元旦小长假,几乎每个饭口,同和居、又一顺、马凯餐厅、柳泉居这样的老字号名店都要排起几十人的等候队伍,而像峨嵋酒家、烤肉季、砂锅居等老字号名店更是出现排到100多号等候就餐的场面,火爆程度紧追春节。

外卖也助老字号的新年开门红更上一层楼。从同春园、同和居、峨嵋酒家、烤肉宛、砂锅居、柳泉居、马凯餐厅等老字号了解到,节日中店里的外卖数量每天都要有几十份甚至上百份,像峨嵋酒家、烤肉季等老字号,最多的一天接到了200多份外卖订单。外卖小哥一般到得比顾客还早,直接来到店内等候点击。

烤肉季还在元旦假期推出了“迎接170年的第一天”活动,在元旦订不上雅间、排不上餐位的顾客,不仅可以通过百度外卖等平台点餐老字号特色美食,而且还可以享受到“满100减50”的特别优惠。