

北京美食

北京这些餐厅 实惠美味还能偶遇明星

现在,吃不单单是为了填饱肚子,更是一种享受。人们选择吃饭的场所,除了其美味的口感,周边的环境以及背景也会成为大家选择用餐的一个标准,比如明星开的餐厅。帝都因其特殊的地理位置自然不乏明星店的存在,下面小编为大家介绍几家好吃的明星店。

4号厨房

以台湾菜为主,店里有一面墙,都是来过的明星拍的照。

招牌菜是麻辣龙利鱼,龙利鱼嫩到无极限,完全不用担心刺的问题,妥妥的大口吃,除了大块的鱼肉,底下还铺了一层宽粉,特别入味,爽滑弹牙,吃一口就停不下来;开心梅子排骨,猛地入口会以为是糖醋里脊,慢慢咀嚼能品出淡淡的梅子香气,很是美味;影帝哈花甲,花甲不大但是处理的很干净,味道令人惊喜,作为餐前凉菜开胃爽口;蚵仔煎,味道和火候都合适,蚵仔非常新鲜,酱汁是咸甜口,煎的蛋超级嫩,吃完一个非常满足。

一喜日本料理(无限日餐店)

非常低调的一家日料店,藏在丽都酒店内,装修并不惊艳,环境幽静,客人也不多,食物不错而且经济实惠,来的回头客很多。一个人过来,或者两三好友过来边吃饭边聊聊天,是不错的选择。鳗鱼做的非常不错,鲜甜软嫩,据说很多人都冲着这个来。其中最能反映厨师功底的是芥末章鱼,章鱼新鲜,芥末的味道正宗,比一般日料

店做的都好,生鲜品质佳,吃起来非常过瘾,刺身厚切非常有诚意,推荐生鱼片、牛肉、生蚝,吃到的每一口都是新鲜。

武琥9号

武琥9号既是餐厅,也是酒吧。味道和食材相当不错,云集了中式、日式、泰式、美食风格,口味独特,适合朋友聚会,有“工体之夜第一站”之称。菜品稍贵,不过份量十足,用料也很新鲜。寿司烤物等日料品质稳定。虎虾牛油果沙拉很不错,大虾新鲜弹牙,配上熟透了的牛油果,清爽不腻口。

海鲜沙拉、武琥青口贝、刺身拼盘、海鲜饭都值得推荐,海鲜饭分量十足,里面的龙虾肉质Q弹;青口贝十分新鲜,调味很棒。

热辣壹号

热辣壹号在北京算是很有名的一家火锅店了,商场里随处可见。投资人有何炅、李冰冰、黄晓明、黄渤、井柏然、任泉,阵容强大。点菜方法很有创意,从门口的展示柜里拿选好的各类菜品的筹码,然后去柜台下单,选菜的时候可以直观地看到菜品的样式。三拼锅底质量不错,辣锅辣度够,骨

汤和菌汤可以涮菜前喝一碗,菜品选择丰富度高,火锅里想吃的,这里都能找到。

舞心拉面

是一家开了很久的拉面馆,主打拉面,拉面分原汤、浓汤和辣汤,肉和蛋也有很多种选择,满足你对一碗拉面的私人定制。拉面的豚骨汤头特别浓郁,面条筋道,吸溜吸溜吃着贼爽,几味小菜起着很好的解腻作用,糖心蛋做得也很有水平,一碗拉面下肚十分满足。沙拉也很不错,量非常足,牛油果大块,用的油醋汁很健康。

七爷清汤腩

环境很棒,装修风格很有港台剧的那种感觉,桌子是很多人爱的麻将。招牌菜清汤牛腩面,牛腩很大块,炖得很软烂,没有膻味,清汤的口感也很好,不浓也不淡,喝得出来是用食材熬出来的汤底;牛丸鱼蛋双拼和港式奶茶,牛丸和鱼蛋都很爽弹,很有嚼头;丝袜奶茶,茶的苦涩和奶香搭配的刚刚好,加上冰块特别解腻,重点是不会因为冰块就变淡了,所以一定是真材实料做的。

(北京旅游网)



食尚厨房

四喜烤麸

这道四喜烤麸是上海十分常见的年夜冷菜,因为有水发黑木耳,水发香菇,带有发的字,所以是寓意美好的一道年菜之一。

主料:烤麸200克,香菇4朵,木耳(水发)4~5朵

辅料:黄飞红花生米数粒,六月鲜酱油1勺,六月鲜蚝油1茶匙,老抽1勺,糖1勺,桂皮1块儿,八角2~3粒,清水小半碗

做法:1.木耳泡发备用;2.水烧开后,将洗净去根的香菇放入沸水中,大概5分钟后关火,取出烤麸和香菇后淋干水份;3.锅内油烧热,放入桂皮和八角爆香,然后放入泡好洗净摘净的木耳,接着放入烤麸和香菇;4.加入清水和所有调味料,盖盖儿小火焖至汤汁收干即可(装盘时可以放上香菜或薄荷装饰)。



资讯

2018川货新春大拜年 北京站活动开启

本报讯 汉源花椒、宜宾芽菜、泸州老窖……上千种“四川造”产品日前集体亮相京城,2018川货新春大拜年北京站活动正式启动。此次活动将走进北京重点商圈、知名商超餐饮、北京新发地农产品批发市场和四道口专业市场等,满足市民饮川酒、品川茶、吃川菜、购品质川货的需求。

据悉,活动将在北京“川名堂”、永旺超市、泸州老窖等在京大型连锁商超、零售、餐饮企业门店,统一开展为期4个月的川货联展展销活动。1月5日到8日,120余家四川名优特新商品企业在重

点商圈开展现场展销、产销对接和企业路演活动。近日在海淀区金源燕莎购物中心看到,大厅里摆出了各类川货供市民选购,包括各种四川名茶、休闲风味食品、特色肉制品、特色水果、传统工艺品等。

此外,活动将组织四川时令蔬菜和特色水果在北京新发地农产品批发市场展销,进一步丰富首都的“菜篮子”和“果盘子”。春节前后,50家左右的四川名优特新商品企业将分两批次在四道口专业市场专题展销四川特色泡菜、调味品和腌腊制品。