

北京美食

海淀区这些好吃餐厅,你知道吗

“

海淀区高校云集,名胜古迹众多,北京大学、清华大学、中国人民大学、北京师范大学等高校,颐和园、圆明园、香山等风景名胜都位于海淀区,是旅游首选地之一。不仅如此,海淀区还是个美食汇聚地,除了局气、小吊梨汤等人气餐厅,下面这些美味又特色的餐厅,你都知道吗?



关内关外

开放式的就餐环境和物美价廉的菜品,着实让它成为了京城东北菜饭馆中的黑马新星。锅包肉,店家的推荐菜品,有些粒粒状酥脆感,肉片很薄,炸的很酥,上面浇了一层菠萝汁儿,甜甜的,很好吃;关内私房卷饼肘子,盛在木托盘里,是典型的东北菜,肘子肉肥瘦合适,方形卷饼做得薄而酥脆,很香,配了甜辣酱和黄豆酱,再夹上黄瓜、小葱、尖椒,心儿里美,萝卜味道爽口过瘾还不腻;BBQ烤肉山,里面有烤鸡,两种香肠,五花肉和梅肉,分量足;北大荒玉米饼,饼很软,玉米味道浓郁,原生态,没有其他添加,营养美味。

郁陵岛炭火烤肉

中规中矩的一家韩式烤肉,秉承韩国烤肉风格,寒冷

冬夜,吃个烤肉,喝点小酒,很是享受。店家的贴骨肉和肥牛都是整块肉,很大而且烤完的口感也很劲道;牛舌切的薄薄的,稍微烤一会就能吃;羊肉串,可以分辣或者不辣的,肉质比较实在;主食冷面,酸酸甜甜的,里面配有苹果、鸡蛋、黄瓜丝和芝麻,很是爽口;汤类有南瓜羹,入口香甜,很受食客欢迎。

友达面馆

装修风格各种小清新,给人感觉像是在西式简餐或咖啡馆,虽然空间不大,但处处皆是小情小调。

招牌菜品酸菜鱼面,酸菜鱼很入味,辣度是可以选择的,分为特辣、中辣、微辣、点辣、免辣,面条是很劲道的手擀面,里面的配菜都挺好吃哒。性价比,分量足,据说是店里每日限量的,需要提前预定。

川军本色

这家老牌川菜馆,据说是京城必吃的川菜馆,70%原材料来自重庆,爷爷奶奶辈儿的也爱吃,有北京独一份的水煮野生三峡鱼,每桌必点的香辣美容蹄用老汤卤制了4小时后十分软烂,筷子一戳就破;功夫腰片是五星级酒店水准,其他川菜馆很少见的;香辣美容蹄,色泽鲜艳,肥而不腻,肉质鲜嫩,微辣鲜香,软烂入味;馋嘴蛙,所用的牛蛙很新鲜,肉质有弹性,麻辣可口,配上丝瓜条,很是下饭;芝麻酱糖饼,有麻酱有红糖,外皮烤得微脆,甜甜的,很解辣。

热啊东南亚特色餐厅

这家东南亚餐厅包括泰国、越南、新加坡、马来西亚、老挝五国料理,菜品种类很多,口味稍微经过改良。

推荐金牌娘惹咖喱焖牛腩,咖喱味道浓郁,牛腩炖得软烂,搭配土豆和黄咖喱酱,使人食欲大增;九层塔爆炒野菌菇,能够吃出爆炒的香味来,还放了一些芹菜丝,芹菜的异香给整道菜加分;纯香椰子布丁,椰香奶香很足,滑滑嫩嫩入口即化,整只椰子做的布丁,旁边的一点点椰肉也很好吃;手打奶茶,味道香气氤氲,港式鸳鸯土黄色的颜色,但是口感又没有那么涩。

付小姐在成都

是一家人气很高的串串店,有老成都经典锅底、高汤锅底、椒麻锅底三种口味。串串种类很多,有肉有素。锅里装满串串,红油上飘着芝麻,使人食欲大增。

重庆小酥肉,鲜香酥脆,外皮既酥脆又不油腻,里面的肉嫩

弹入味;冰粉,是付小姐经典解辣神品,透明的冰粉中加入秘制糖水、枸杞、花生碎、芝麻、酒酿、团子、葡萄干、山楂片等,山楂片和葡萄干会带有一丝丝酸,花生碎和芝麻会很香,甜度刚好,酸酸甜甜,嘴里留香。

牛三哥洛阳牛肉汤

店里每天凌晨就开始慢火熬炖8小时,一锅汤里熬了两头牛的牛腿棒骨和牛精髓,还有13种应季草药和秘方调料。牛肉汤的汤头是奶白色的,入口清淡,搭配葱花后,特别提鲜。牛肉是切好后放的,面条煮得恰到好处,老少皆宜。

其他小菜有卤蛋、凤爪、小酥肉、炒凉粉、麻辣牛肚、烤红柳大串、玫瑰切糕、八宝薯泥、炸八件等,在这里,仿佛穿越到了开封夜市,看到各种小吃,而且好吃不贵。

(综合)

食尚厨房

红焖猪棒骨



主料:猪棒骨1500克
辅料:食用油、小茴香、料酒、老抽、冰糖均适量,香叶1片,桂皮2块,八角2瓣,香葱3根,生姜6片,食盐1小勺,鸡粉1小勺,蚝油1汤匙
做法:1.将猪棒骨冲洗后入冷水锅中焯沸去腥去血沫;2.把猪棒骨加葱姜和适量清水放入汤锅中,加盖大火煮开后滴放料酒转小火继续;3.约炖至20分钟后将猪棒骨捞出备用,剩下的汤

炖了萝卜汤正好;4.调料洗净,将大料、桂皮、姜片和小茴香籽放入调料盒备用;5.另起锅倒入食用油和冰糖,开中小火不停翻炒至琥珀色,倒入猪棒骨、快速翻炒煸香,然后倒入料酒和老抽,放葱姜等调料和适量温水加盖大火煮;6.煮开后转小火炖至完全上色后放1小勺食盐继续,待卤汁不多时来点蚝油、转大火翻炒,最后撒些鸡粉,翻炒均匀关火出锅。

资讯

中华老字号“天福号”重现“前店后厂”模式

本报讯 日前,从中华老字号品牌“天福号”酱肉获悉,“天福号”将于近期在位于顺义后沙峪的生产厂附近,开设首家“工厂店”,热腾腾的酱肘子、五香肚、酱肝、牛肉、酱鸭、香肠等,刚出锅就能端上柜台售卖,让消费者获得更鲜香的体验。

“天福号”原址在西单牌楼东北角,当年走在店面百米之外,都能闻到酱肉制作时飘来的香味,这是不少老北京人的美好记忆。当时,熟肉铺夜间制作,白天出售,到了下午就销售一

空。这种“前店后厂”模式持续了250多年,直到上世纪90年代初,“天福号”西单老店拆迁,生产厂房随之易地。从此酱肉在顺义生产,夜间送货,再由市里门店销售。

“天福号”企划部相关负责人表示,目前消费者主要通过门店、商超柜台、电商等渠道购买“天福号”酱肉。目前正在筹备开业的这家“工厂店”,是顺应很多老主顾的呼声开设的,这不仅能方便周边居民生活,而且也能让消费者找回记忆中的老味道。