

北京美食

藏在街巷深处的北京美食店

七寻八找胡同菜

七寻八找,店如其名,地处雍和宫戏楼胡同内,是两层小楼,装饰得很有老北京风味,一个红色的门脸映入眼帘,在看着不起眼外表下,进到店里才知道别有洞天。特色菜鸡里蹦,开背炸虾和炸鸡,酸甜爽口不油腻,开胃解馋;炭烧炉鱼,肉质细腻,烤的外酥里嫩,使人食欲大增;主食小馆烩饭,汤汁浓郁,鸡块炖得入味软烂,饭虽泡在浓浓的汤汁里却没有显得烂烂的,入味的同时保持了米饭Q弹的口感;干酪鱼,奶味足而不甜,恰好的糖度,不管是干吃还是佐餐都是很棒的甜品。

地址:东城区雍和宫戏楼胡同二巷甲1号



CHILLI CRUSH 胡同串子

北京方家胡同内,隐藏着一种令人垂涎的美食,“胡同串子”,数十种天然香料与新鲜食材的相逢碰撞,让人体验到另外一种美味,如果说街边的烤串吃的是烟火气,那么身在“胡同串子”,吃的便是一种文艺心。CHILLI CRUSH 胡同串子一个极小的四合院,上下两层,装修的很有创意,店内充斥着文艺范。

人气美食烤猪蹄,猪蹄软糯,咸淡适宜,吃起来满口胶原蛋白;脆皮年糕,小四方形的年糕炸得外焦里嫩,搭配着辣酱,再撒上芝麻,一口一个唇齿留香;建国鸡爪,处理得很入味,趁热吃,入口即化,使

人食欲大增;

地址:东城区雍和宫大街方家胡同东口30米

爪王烤鸡手

在胡同里撸着烤串喝着啤酒,很是享受。如果想约上三五好友一起去胡同撸串,不妨试试这家,店内慕名而来的客人很多,这里不仅有烤鸡爪,还有烤鸡皮、猪皮、猪蹄、毛肚、地瓜等,味美价廉。烤鸡爪是招牌特色,几乎逢桌必点,外皮焦脆,肉质嫩香,入味软烂,很好吃;毛肚涮锅,口味咸辣,锅底可以继续涮菜。

地址:东城区东直门内大街北新桥头条32号(小肥羊西侧胡同内)

炭花

在炭炉上发出“滋滋”的烤肉声,已经让人食指大动。炭花烤肉店是胡同里豪放美味,店主热情豪爽,点餐、上菜、上炭、换篦子,里里外外一把手。小店不大,但是饭点儿时候食客满满,墙上花开富贵的牡丹涂鸦也为大块吃肉的小店平添了几分内秀。

地址:东城区交道口北二条26号(北新桥路口)

皇家冰窖小院

从喧嚣热闹的地安门西大街,穿入静谧清幽的恭俭胡同,沿着长长窄窄的胡同行三四百米,藏在胡同深处的京味儿餐馆便是皇家冰窖小院,这里一砖一瓦都见证了时光的流转。据悉,以前这里是清廷皇室贵族用来储存冰的地方,现在仍是北京市文物保护单位。炒豆腐脑、冰窖秘制乌梅汁、老北京冻海菜、冰窖凉浸带鱼、秘制酒香肉等菜品采用传统秘制烹饪方法,让人有一种值得回味的老味道。

地址:西城区恭俭胡同5巷5号(北海北门东) (综合)

食尚厨房

椒香五花肉



主料:五花肉350g,泡豇豆200g,青美人椒1个,红美人椒1个

辅料:绿豆芽150g,葱2段,姜5片,花椒、麻椒均2g,白醋1小勺,白糖、生抽均1勺,料酒1汤匙,盐适量

做法:1.五花肉清洗去除肉皮后,切成薄片;2.冷水将五花肉片入锅,中小火煮到有浮沫时关火,捞出过冷水漂净;3.分别将葱、姜均切片,绿豆芽去根洗净,酸豇豆洗净切段,青、红美人椒切粒;4.锅内不加油倒入酸豆角稍微煸炒去除涩味备用;5.另起锅热锅凉油加入一半的麻椒、花椒小火炸出香味;6.倒入葱、姜炒出香味,加入热水煮开5分钟,然后

捞出佐料不要,倒入酸豇豆,加生抽、白糖,再加适量盐、白醋煮开2分钟;7.加入豆芽,煮至断生后捞出入碗,下入肉片,烹入料酒去腥煮熟;8.肉片捞出放到菜的上面,顶部放上辣椒丁;9.另起锅,凉油加入剩下的花椒、麻椒小火炸至变色,趁热浇在辣椒碎上即可。

烹饪技巧:1.猪肉片切的越薄越好,如果不好操作,可以先将肉放入冰箱冷冻至可以切动又硬结的状态;2.肉片要冷水入锅,看到有浮沫时就关火,这样可以保持肉片的完整形状,不要开锅,开锅肉片就会打卷,影响外观;3.调料可随自己的喜好调节。

资讯

老北京年货大集开市 百元糕点礼盒占主导

本报讯 作为北京地区过年期间民俗品牌展会,老北京年货大集即日起至2月10日将在全国农业展览馆举办。除了老字号品牌,还有来自全国各地的年货一站式丰富了市民餐桌。

据悉,今年上市的年货总量将比

同期上升5%~10%以上,知名大企业将上升近25%。在价格方面坚持走亲民路线,绝大部分产品价格保持同期水平,贴近百姓需求。一部分创新、特色产品价格有小幅提升在5%左右。年货糕点礼盒产品每盒100元左右占市场主导,达到80%左右。

呷哺呷哺为两岸青年提供交流学习平台

本报讯 近日,呷哺呷哺集团与台湾侨光科技大学代表团共同签署战略合作协议。双方将在服务培训、人力资源输出等方面深度合作。

专长于餐旅专业高等教育的侨光科技大学一方面将直接输出其餐旅专业学生至呷哺呷哺集团湊湊就

业;另一方面,湊湊将选送其他内地高等院校的学生至侨光科技大学培训后,再定向输入湊湊。呷哺呷哺集团负责人表示,本次合作将让更多台湾学生对内地餐饮行业有更深入的了解和认识,也为公司多元化用工提供更好的渠道和平台。