

北京美食

暖心又健康
寻京城好吃的羊肉火锅店

寒冷冬季,没有什么比吃上美味的火锅更让人感到惬意温暖的了。按中医的说法,羊肉味甘而不腻,性温而不燥,具有补肾壮阳、暖中祛寒、温补气血、开胃健脾的功效,所以,冬季吃羊肉火锅,既能抵御风寒,又可滋补身体。下面小编给大家介绍几家京城好吃的羊肉火锅店,暖心又健康。

南门涮肉

喜欢吃涮羊肉的老北京都钟爱这家创立于1994年的老馆子,开业之初叫“宏源涮肉”,因总店位于南二环天坛公园南门,故经常被顾客朋友亲切称为“南门涮肉”。南门涮肉在河北建有自己的牧场,内蒙的羔羊肉质得以保证。据说南门“三点式”的小料配方至今仍是老板亲自调制。涮菜手切鲜羊肉,切得很均匀,涮起来没有血沫子,口感肥嫩,很是美味;羊上脑,是在羊脖子脊骨两侧左右各一条的肌肉,肉质柔软细嫩,肥瘦适中,美味可口。除此之外,还有炸火烧、烤烧饼、糖蒜等更多美食值得一试。

满恒记火锅

是两层小楼,一楼散桌,二楼包间,环境干净整洁,宽敞明亮。店内羊肉都是现切的,肉片厚实,久煮不柴。苏尼特是内蒙古地方羊肉品种之一,分肥、瘦两种,可以点半份,肉质嫩,口感佳;芝麻羊肉排,羊肉咸鲜,唇齿留香,上面裹一层白芝麻,很是开胃;其中尤其值得推荐的是店家的麻酱糖饼,麻酱红糖下料足,饼皮酥脆,刚出锅的特别香,使人食欲大增。

聚宝源

聚宝源是京城里有名的涮肉馆儿之一,无论春夏秋冬,长长的等位队伍都是



街边一景。手切羊肉可以说是聚宝源的镇店之宝,新鲜羊肉手切出来要比普通的切片羊肉厚一些,入口鲜嫩,没有一点儿羊肉的腥膻味儿,而且质感特别棒。刚出炉的热乎烧饼酥香十足,是涮羊肉的最佳搭档。

羊大爷涮肉

艳红的景泰蓝锅子,麻酱蘸料上用酱豆腐汁儿写了龙飞凤舞的“羊”,一米长的板子托送上来羊肉,店内特别定制的大碗,一碗可以盛上两瓶啤酒,很有特色,适宜商务宴请、休闲小憩、随便吃吃、情侣约会、家庭聚会、朋友聚餐等。羊肉久涮不老,久煮不柴,花样繁多,品种丰富。羊头

肉、羊眼睛沾了花椒盐非常香,通常膻味最重的白水羊肝居然一点腥膻味没有。锅底里葱、姜、香菇、海米,再配上一盘羊尾油先挑一下锅儿,吃法地道。

口福居火锅

口福居火锅始自清末民初,据说源于皇宫特制,在民间则为张氏家族秘传,世代精研,创造了“张氏秘方”。特色是铜锅涮肉,小料是自助的,店内提供有免费的小吃和饮料。人气美食糖蒜,甜脆鲜香,为口福居一绝。这里既有众人围吃的大铜锅,也有一人一个小锅单涮;既有清汤锅底,也有辣汤锅底。当家的羊肉据说是吃沙葱长大的大尾寒羊,只取半岁的羔

羊,不膻不柴。其他菜品也非常鲜嫩,适合大帮朋友同事聚餐。

丁卯涮肉

传说中的手切八大件在这里重出江湖!还有宁夏直供的滩羊肉,现炸的辣椒油是非常走心。连烧饼的配方也来自一位钓鱼台任职的师傅,每天限量100个。

磁器铜锅涮肉

无论是菜品质量,服务还是用餐环境都无懈可击。手切鲜羊腿肉是老北京涮肉的精髓,薄厚均匀,肉简单单烫,即可入口,蘸上家传秘方麻酱,唇齿留香。

(综合)

食尚厨房

鸡仔饼



主料:猪肉(肥)100g,白糖40g,料酒50g
辅料:中粉200g,白糖90g,蜂蜜75g,白芝麻30g,花生碎30g,蒜蓉30g,南乳2块,胡椒粉4g

做法:1.把肥猪肉洗干净,切成小丁,开水煮熟,然后过凉水冲洗掉一部分油沥干水分;2.加入白糖和料酒搅拌均匀后,装入碗里放冰箱冷藏腌至一到两个星期备用;3.把腌好的冰肉开水过一遍跟所有食材放在一起充分混合,用手搓成面团后,把面团分割成30克一个,搓圆压扁放入烤盘里;4.烤箱提前预热,上下火180烘烤8分钟,烘烤结束,取出放凉刷上蛋黄液,再用上下火150度,烘烤20分钟。出炉后,放凉即可食用。

烹饪技巧:1.肥猪肉切好后需要放冰箱冷冻一两个礼拜,不要切得太大粒;2.也可以放一类坚果进去调匀,芝麻需要炒过才会更香。

资讯

意大利有机标识
食材文化美食节举行

本报讯 1月27日,意大利法定原产地标识(DOP)、法定地理产区标识(IGP)以及有机标识(BIO)食材文化美食节在北京开幕。此次美食节的推广活动分为餐厅系列和超市系:餐厅系列的推广活动时间为1月27日-2月4日,超市系列的推广活动为1月27-2月18日。参加活动的产品包括:取得DOP、IGP、BIO认证标识的意大利火腿及肉类制品、奶酪及奶制品、橄榄油、香醋、调料、面食及葡萄酒等。

在美食节期间,意大利法定原产地标识(DOP)、法定地理产区标识(IGP)以及有机标识(BIO)的产品将进入选定的13家餐厅与婕妮璐JennyLou's10家超市,让中国消费者了解DOP、IGP和BIO产品的生产过程、质量及特色,提高消费者对该类产品的认知度。

多年来,意大利对外贸易委员会(ITA)一直在中国市场上推广意大利优质食材和葡萄酒,已

和中方多家合作伙伴联手举办各类线上和线下的贸易促进活动、开办培训班、邀请中方买家赴意大利参观各类食品展会等。举办这类活动提高了意大利食品和葡萄酒在中国的知名度,也提高了意大利产品在中国的市场份额。同时帮助中方合作伙伴将更多的意大利DOP、IGP和BIO的产品引入中国市场,在春节期间为中国消费者带来更多优质味美的意大利食品。

据介绍,参加活动的13家意大利餐厅由意大利厨师协会中国分会精选推荐,相信技艺精湛的意大利厨师以及优质的意大利产区认证食品,会给中国客人留下美好的回忆。而超市系列——北京婕妮璐JennyLou's超市的十家店面则将在春节期间为中国消费者带来价格合理、质量上乘的意大利产区认证火腿、奶酪、香醋、橄榄油、面食、调料和各款葡萄酒等产品。