

北京美食

享受美味 感受文化底蕴
到京城老字号 吃别样年夜饭

年夜饭又称团圆饭,是农历除夕(每年最后一天)的最后一餐。这一天人们准备除旧迎新,一家相聚,共进晚餐。那么,不想在家过节的你,去哪欢度春节?去老字号餐厅吃年夜饭,享受美味的同时,还可以感受深厚的文化底蕴。

东来顺饭庄

东来顺早年间是在东安市场里摆摊出售羊肉杂面和荞麦面切糕的。由于日渐生意兴隆,便取“来自京东,一切顺利”的意思,正式挂起东来顺的招牌。本是回民风味餐厅的东来顺,随着添加爆、烤、涮羊肉等,东来顺的涮羊肉已驰名于京城。东来顺从羊肉的选料、切工、佐料都是上等的。外加自制的白皮糖蒜和芝麻烧饼,吃起来醇香味厚,口感独特。不同于自家的电磁炉火锅,来东来顺吃个讲究的“铜火锅”一定让您流连忘返,还可以品尝到其他的清真美味小吃。

鸿宾楼饭庄

鸿宾楼饭庄,一个久负盛名的天津风味清真饭庄。饭庄的牌匾也是大文豪郭沫若先生用餐后题写的。鸿宾楼自西单商业区改造,搬到展览馆营业后,宴会大厅装修得富丽堂皇,各雅间风格别具民族特色。尤其是菜品,能让异地他乡的来宾们可以在北京这个旅游胜地品尝到家乡的熟悉味道。菜品新鲜,质量上乘且精致细腻。芫爆散丹、红烧蹄筋都是招牌特色菜。想品味北京这家清真饭庄,来这鸿宾楼是绝佳的选择。

东兴楼饭庄

东兴楼被誉为“八大鲁菜饭庄之首”。这里的每一道菜肴,选用什么品质的主料、辅料、调料有规定;工艺流程有要求以及成菜的色、香、味、形,都有一定的标准。葱烧海参成菜颜色光泽油亮,葱香浓郁,海参柔软滑嫩,鲜咸爽口。拔丝类菜品,从出勺到端上餐桌,不得超过2分钟。这些都是东兴楼菜品的讲究之处。这里有几道普通的不能再普通的菜肴,经过东兴楼大厨的打造,经过煮熟、烧煸、收汁等程序,烹制出来的味道是让您难以想象的美味。“干肉条”这道菜食材简单,最费火时,却获得老百姓的佳传,一直保留至今。

同春园饭店

北京同春园饭店是由中华老字号、著名特级餐馆发展而来,前身是享誉京城的江苏风味名店同春园饭庄,开业于1930年,当年号称北京八大春之一,可谓百年老字号。

餐厅装修风格以中式古雅风格为主,古典灯饰、木制桌椅、颇具古韵。餐厅主营淮扬菜和粤菜,主要以烹制河鲜类菜肴最为拿手,鱼虾、蟹类等名肴迭出,餐厅菜肴口味鲜嫩、清淡、微甜,成菜出品不失原汁原味。松鼠鱼、大煮干丝、响油鳝糊等都是店内招牌菜品。

马凯餐厅

马凯餐厅是湘菜名店,位于北京中轴线上,与钟鼓楼相邻的马凯餐厅是北京经营湖南风味菜的著名餐馆,北京市特餐馆。创建于1953年,湖南风味老字



号。餐厅经营三百余种菜肴,其中既有东安子鸡、汤泡肚尖等传统风味菜肴,又有别于其他湘菜馆的佳品,如:玉带桂鱼卷、火腿柴巴鸡、酸辣笔筒鱿鱼、天鹅抱蛋、红烧狗肉和用自制腊肉做成的豆椒腊味合蒸、冬笋炒腊狗肉、腊鱼等菜肴。竹笋汤泡肚尖更是餐厅中传统菜品。

望德楼

位于鼓楼南侧的望德楼,始建于1954年,是以杏脯牛柳、扣烧羊肉而闻名京城的清真老字号名店。其店内装修简洁而明亮,雅间独具风格,其菜品更是让人可以品尝到这家老字号名店的独特“精美”之处。

杏脯牛柳是望德楼的镇店名菜,牛肉均匀地裹着一层略红的芡汁与杏脯的橘黄、桂花藕片

的乳白相映成趣,引人食欲。尝上一口,其独特的酸甜软嫩刺激得味蕾十分享受,让人久久回味。望德楼杏脯牛柳独特的酸甜,来源于新疆哈密杏精制而成的优质杏脯,店内秘制的乌梅汁和特制的桂花藕片巧妙搭配,软嫩的口感正是牛肉的精选和烹制得恰到好处。

晋阳饭店

晋阳饭庄是北京市最早一家以经营山西风味菜肴为主,兼营客房及纪晓岚文化展览的大型饭庄,在京城餐饮业享有盛誉,不仅可承办各种酒席宴会,还可承做山珍海味等各种中式大菜。拿手名菜之一的“香酥鸭”曾荣获原商业部优质产品“金鼎奖”。尤其是白案厨师精心制做的闻喜饼、什锦炒猫耳朵、肉丝炒鲈鱼等名

点堪称一绝。

古德楼

在北京紫竹院路69号中国兵器大厦3层,坐落着大隐于市一般的古德楼餐厅。古德楼以淮扬菜品为载体,配以地道湘菜和独特厨艺的创新菜品。

苏式红烧肉,古德楼精选带骨精五花肉,剔其骨去其边角留其精华部位,肥瘦相间,加入绍兴15年陈酿花雕酒与香葱鲜生姜等作料,熬出一种沁人心脾的香甜。珍菌佛跳墙,可以比喻成人生最浓墨重彩的一笔,也是最历久弥香的境界。古德楼采用六种上好品质的新鲜菌菇和竹笙、羊肚菌,加入厨师精心熬制的鸡汤,小火慢炖轻煨,美味营养。鸡头米甜豆,这也是古德楼招牌菜之一。(北京旅游网)

食尚厨房

炸饅饅登儿



主料:饅饅1张,猪肉400g,鸡蛋1个,葱末5g,姜末3g

辅料:盐4g,蚝油3g,料酒2g,生抽3g,鸡精1g,糖1g,水淀粉20g,玉米淀粉20g

做法:1.猪肉剁成馅;2.除了水淀粉和玉米淀粉,加入其余配料,顺时针搅打上劲;3.饅饅切成两半,准备水淀粉;4.取肉馅放在饅饅上,抹上水淀粉卷起来,切成段;5.把露着肉的地方均匀的粘上玉米淀粉,这样可以防止炸的时候把肉炸糊;6.锅里放油烧到7成热,放入饅饅登儿炸,炸到定型变色捞出;7.把油升温,放入饅饅登儿复炸一次,这样做出的签子会很酥脆。

资讯

五芳斋牵手口碑入局无人餐厅

本报讯 自2017云栖大会推出无人智慧餐厅概念店后,近日获悉,口碑与百年老字号五芳斋合作,在杭州开出的首家五芳斋无人智慧餐厅日前正式对外运营。该餐厅采用“无人餐厅+无人零售”的模式,点餐、取餐、结账或者购买零售产品,均由消费者自助完成。

据了解,五芳斋的产品覆盖餐饮门店、包装类食品、食材等多个业态。五芳斋相关负责人表示,传统的餐饮行业以产品为中心,以选址、菜品吸引消费者,单向的数据很难形成闭环。“无人智慧餐厅+无人零售”的模式可以使门店成为用户流量入口,实现线上线下销售的融合。且数据化、智能化以及零售化既是大势所

趋,也可以提高收益和效率。“仅无人改造一项,就可以帮助门店节省7个服务员,每年平均节省32~35万元的用工成本。”该负责人说。

作为口碑餐饮新零售的首个样本,五芳斋无人餐厅运用了口碑无人餐厅技术,据称能为餐饮商家提供包括智能点餐、智能推荐、服务通知、自助取餐、自动代扣、用餐评价在内的全流程解决方案。

业内专家认为,无人餐厅只是传统餐厅的补充,并不能取代原有的餐饮模式。无人餐厅想要长时间保持新鲜感,需要在产品上下功夫。餐饮作为服务行业,如何权衡效率与服务之间的关系,带给顾客更好的体验,将是“无人餐厅”需要解决的课题。