

北京美食

感受春意 来这几家春意盎然的餐厅

里九外七餐厅

餐厅名字很有特点,取自“里九外七皇城四,九门八典一口钟”,北京城门分为内城九门,外城七门,皇城四门,京杭运河北京段的玉河遗址就在这家餐厅外,很有文化气息。

这家餐厅也是北京首家有3D投影的中餐厅,主打淮扬菜和中西融合菜,大厅装修具有时尚现代感。包厢桌面有投影,不断展示清明上河图、北京城门、春夏秋冬、敦煌壁画等美图,配合不同的背景音乐,在品尝美食的同时,享受一场美轮美奂的视听盛宴。

黄焖黄河野生大鲤鱼处理的很干净,没有一点土腥味,鱼肉新鲜细嫩,酱汁浓郁却不咸;主食海参葱油面很有创意,将上海葱油面和鲁菜里的大葱烧海参结合起来,葱油面香喷喷,辽参Q弹嫩滑,有点西式摆盘的味道;蟹黄小笼汤包无比鲜美,看着窗外的美景,怎么也能多吃几个;金汤竹笋炖牛肚是餐厅为数不多的辣菜,辣度只能算微辣,浓稠的金汤是用上好的花胶、鸡汤炖煮出来的,浸润着爽脆的竹笋和软烂的牛肚,太美味了;鸡汤小馄饨汤鲜馅嫩,馄饨入口即化,一碗下肚,真是从头到脚都舒服。

莆田餐厅

顾名思义,是一家闽菜餐厅,浅蓝色和原木色组成餐厅的主色调,给人清新愉悦之感,菜



品质量高,味道好,很适合和朋友们一边大快朵颐一边聊天。

这家餐厅人气美食椒盐猪蹄,据说是点击率很高的菜品之一,一整块猪蹄切成两半,用调料腌制后,先蒸再烤,表皮焦黄酥脆,里层带筋的肉软糯嫩滑,椒盐的咸香和肉香混合一起,很是美味,店家还贴心的准备了塑料手套,享受美味的同时也不会把手弄油,喜欢大快朵颐的朋友,可以直接上手,这样吃过瘾也更香;莆田卤面包含了鱿鱼、虾仁、八爪鱼、花蛤肉、牡蛎肉等海鲜,搭配鲜嫩的小菜心,每一根面条都饱含海鲜汤汁,轻吸面条,鲜味溢满口腔,使人欲罢不能;蚵仔煎用料十足,海蛎很大粒,每一个都很新鲜饱满,吃着鲜美多汁的蚵仔煎,很是享受。

Ms.Na餐厅

装修非常有情调的一家餐

厅:轻轻拨开餐厅门口的珠帘,映入眼帘的是小巧精致的红色台灯、质朴的木质桌椅还有各种青花瓷的装饰品,充满慵懒魅惑的味道。最吸引人的是包房屋顶上的大块铜云,折射出迷人的光线,寓意着鸿运当头,点燃蜡烛的青铜烛台给用餐增添了一丝神秘感。

菜品走的是中西融合的创新菜路线,凉菜椒麻清远鸡完美诠释了“鲜、香、麻、辣”四个字的含义,鸡皮入口即化,鸡肉非常嫩滑;琥珀凤仙虾是道功夫菜,新鲜虾滑酿入油条里,高温炸熟后,淋上沙拉酱,再点缀核桃仁,酥脆的油条和嫩滑的虾滑的完美结合,咬一口唇齿留香。

餐厅有一个特别炫酷的吧台,特调果酒很适合朋友小酌,用多种水果和各类洋酒熬煮而成,酸甜微醺的感觉挺好,让人回味无穷。

官也街澳门火锅

不同于川渝火锅的火爆热辣,澳门火锅注重温和滋补,以涮海鲜为主,食材更精致。据说好多明星都光顾过这家火锅店,天后王菲曾伫立在水箱前静静欣赏品种繁多的活海鲜。

招牌锅底猪软骨鸡脚汤端上桌后,香气四溢。服务员会帮忙把汤上的浮沫撇去,然后盛上奶白色的汤,让客人在吃火锅前先品尝营养香醇的骨汤,据说这些骨汤是用猪棒骨经过6小时以上的文火炖出来的。喝完汤后,就可以尽情享受酥烂的鸡脚和炖至透明的大块猪软骨,直接吃就很美味了,也可以蘸一点店家秘制的海鲜酱油,滋味更加浓郁。锅底里还有白萝卜、胡萝卜和板栗,浸透了汤汁,鲜美无比。把汤底里的肉吃完后就可以涮菜了,中山脆肉皖鱼片轻轻放在汤里翻滚半分钟,微微发卷就可以吃了,新鲜的鱼肉香脆弹牙,蘸一点小料很是美味;四宝丸里有虾丸、香菇鲮鱼丸、牛肉丸、墨鱼丸,全是手工捶打而成的,没有一点淀粉,Q弹嫩滑等。

熔时 FIRESIDE

是一家创意菜餐厅,同时也是清真餐厅。坐落在朝阳区的世界城里,餐厅环境很棒,原木桌子、黑色皮椅,搭配时尚吊

灯和个性摆件,营造一种低调的奢华,临窗的座位可以看到世贸天阶街景,吃饭喝酒赏景很是惬意。

店内菜品份量小而精致,特色美食墨鱼汁葱烧澳牛外观惊艳,用墨鱼汁做铺垫画出半弧形,褐色的牛肉、红艳艳的莓果、绿色的薄荷叶点缀其中,仿佛一幅水墨画,咬一口牛肉,酱香浓郁、香嫩爆汁啊,给人视觉和味觉上的双重享受;鹅肝意大利米里的鹅肝很是肥嫩,入口即化,米粒拌入了芝士,口感绵柔;虎虾芦荟烧贝柱这道菜的颜值也很高,切了十字刀花的香菇和芦荟居于盘子正中,鲜美的贝柱和嫩滑的虾仁整齐排列在两侧,四种极鲜的食材汇聚一盘,使人食欲大增。

(综合)



食尚厨房

排骨青菜年糕



主料:大排3块,青菜100克,年糕350克

辅料:油30毫升,生抽2汤匙,盐2克,黄酒、生粉各1汤匙,葱花、蚝油均少许

做法:1.大排骨洗净后用刀背横竖敲松,放入碗中加入盐,黄酒和生粉抓匀后腌制1小时;2.备好蚝油,生抽和葱花,备好年糕、青菜洗净;3.锅内水开后加入青菜焯熟后捞起备用;4.热锅倒油,油温7分热,分次把大排下入

煎至两面变色后捞起,切成排骨条;5.倒去多余的油,下入排骨,加入生抽和热水盖大火烧开后转中小火烧制排骨熟透;6.加入年糕和蚝油,用中火烧制年糕软糯后熄火出锅;7.先把青菜装入盘底,再把烧好的排骨年糕加上,撒上葱花即可享用。

烹饪技巧:大排骨要吃鲜嫩的口感一定要敲松后再上浆腌制,腌制的时间越久,口感更鲜嫩

资讯

北京民族饭店举办南京菜美食节

本报讯 近日,北京民族饭店携手南京真知味饮食娱乐有限公司,联袂举办的“味蕾寻觅南京印迹——民族饭店南京菜美食节”隆重启动,来自各界的嘉宾汇聚北京民族饭店天下一品餐厅,共同见证开幕盛况。北京民族饭店总经理夏敏辉与南京真知味饮食娱乐有限公司董事长沈加华分别发表致辞,表达共同合作本届美食节的初衷、感恩与期许。

味蕾寻觅南京印迹,在美味中找寻20世纪三、四十年代的南京菜的味道。南京菜选料严谨、制

作精细,讲究刀工,擅长炖、焖、叉、烤,注重四季分明。每一道菜里,都有典故、有妙趣、有滋味,诗情韵致相辅,美食趣味盎然。在源远流长的中华饮食文化长河中,南京菜不是指风味流派,也不是指烹饪派别,而是富有南京地方特色的各种菜肴的总称。如今,南京菜以其精深技能、丰厚品类、兼容气魄而成就大格局;以其做工考究、文化厚重、风味独特而享誉海内外。挖掘和传承北京民族饭店巧思妙想,在天下一品餐厅膳思轩包间,精心装饰南京城一

角,烘托出老城浓郁的氛围。此次推出的南京菜经典菜品有:孙中山先生的最爱“中山瓢豆腐”;张学良逢宴必点的“少帅坛子肉”;学术大师章太炎及家人喜爱的“拆烩蟹鲢头”,以及“金腿脊梅炖腰酥”等。

北京民族饭店以餐饮创新闻名,南京真知味饮食娱乐有限公司以原汁原味原生态为己任,双方此次联合,把承载了几代人的共同记忆,独特的魅力的南京菜引入京城,使京城食客不仅品到地道的金陵菜肴,还感受到南京文化的味道。