

北京美食

领略西藏美食 到帝都这些餐厅

近 距离感受壮丽的风光,淳朴的民风,藏传佛教文化……是很多人对西藏的向往,你是不是也心动了呢。西藏不仅风景优美,食物也颇具特色,让人垂涎欲滴,下面小编给大家介绍几家京城颇具特色的西藏餐厅。



珠穆朗玛餐厅

是家驻京办西藏餐厅。在很多人眼里,驻京办就是为客人提供更好更合口味的家乡菜,无论是食材,还是做法上都是讲求个原汁原味,尽量贴合当地水平,让大家在异乡能够更加有归属感。说到西藏菜不得不提青稞酒和酥油茶,一个小型保暖瓶上来的酥油茶,还原了藏区当地的风格,酥油茶是中国西藏的特色饮料,多作为主食与糌粑一起食用,有御寒提神醒脑、生津止渴的作用。特色菜藏味羊排,吃法跟烤鸭类似,蘸酱、加黄瓜条等,然后包在豆皮里面吃。酱烧牦牛筋,这道菜比较有藏族特色,羊肉串,烤羊排之类的本也是

常吃的,在西北菜中常有,牛筋平时吃的就比较少了,满满一大盘,红烧做法,酱香十足,口感绵糯,十分下饭。甜品有人参果沙拉,里面加了酸奶、沙拉酱、玉米等,口味清新,是助消化佳品;招牌菜烧牦牛肉,藏区特色,大块牦牛肉口感十足,适合喜欢吃肉的肉食“动物”们;松茸捞饭,汁很鲜,拌饭很好吃,更多美食值得到店一试。

玛吉阿米西藏歌舞餐厅

在北京,藏餐算是小众,藏餐厅不多。玛吉阿米算是其中一家老店了,在拉萨和昆明也有店。玛吉阿米这个名字,出自仓央嘉措的情诗。在藏语中有“未嫁娘”之意。相传是仓央嘉措情人的名字。

而当年仓央嘉措与玛吉阿米幽会的地方,正是玛吉阿米拉萨店所在的那个土黄色小楼。正因这些流传的故事,很多人特意前来。

玛吉阿米坐落秀水街,在一条绿树成荫的幽静小路上,楼下有“伊斯坦布尔”,旁边是“祖母的厨房”,异域色彩浓烈。从楼梯的照片开始到店面的装饰,无一不体现原汁原味的藏式风情……为了让身处藏区之外的人们深深体会原汁原味的藏族歌舞艺术,玛吉阿米北京店从三大藏区请来了民间艺术家,组建了以藏族民间传统乐器为主的“玛吉阿米乐队”。这里最不缺的,就是能歌善舞、淳朴善良的藏族帅哥小伙儿,和一来就让你仿佛置身藏区的浓烈氛围。菜品则是在保持藏族传统食品的基础

上,推出了适合当地人口味的新派藏餐,色、香、味俱全。

藏堡生态藏餐

一家藏文化浓郁、装修豪华的餐厅,深藏于胡同里,不过也不难找到,在杨梅竹斜街往南的一条街的街尾,前门地界里闹中取静的一角。

餐厅菜品味道不错,有根据当地人的口味做调整,烤羊排很好吃,套餐的性价比非常高,牛羊肉都是从西藏运过来的,还有特色的西藏啤酒,服务员都是藏族人,淳朴可爱。牦牛肉也不错,炖得火候刚好,藏猪肉吃起来味道有些特别,肉质紧实,糌粑和酥油茶这里也有,味道还算地道。此外,店家还请了几名藏族的歌手过来唱歌,欢快的节奏

充分调动现场气氛,可以看出老板很用心,藏族人热情好客,能歌善舞,虽然有时听不懂藏语,但他们似乎只想把把心情传递给你。

藏式美食四宝

说到藏餐,似乎总觉得披着难解的神秘面纱,其实不然。西藏菜是中华民族整个风味菜系中独具特色的一支,原料以牛、羊、猪、鸡等肉食,以及土豆、萝卜类等蔬菜。饮食以米、面、青稞为主。喜欢重油、厚味和香、酥、甜、脆的食品,调料多辣、酸,重用香料,常用烤、炸、煎、煮等法。酥油、糌粑、牛羊肉和茶叶更是其中不可或缺的藏式美食四宝。

(北京旅游网)

食尚厨房

番茄豆腐



主料:豆腐300克,番茄酱少许

辅料:淀粉、蛋液、面包糠、蒜末、花生油均少许

做法:1.豆腐切块,依次沾上蛋液、淀粉、裹上面包糠;2.锅里放入花生油烧热,下入豆腐块炸制,炸到金黄捞出;3.准备好番茄酱和蒜末;4.锅里加一点油下蒜

末煸香后,倒入露莎士番茄酱,煸炒到冒泡;5.倒入炸好的豆腐块,煸炒均匀,使得豆腐块均匀地裹上番茄酱即可。

烹饪技巧:1.如果喜欢很甜可以加入白糖,但不建议添加,因为番茄酱酸甜味道很棒了;2.炸制豆腐油要烧到7成热再放入豆腐炸制,这样定型好,吸油少。

资讯

2018 京津冀美食文化节将举行

本报讯 日前,从天津市商务委获悉,2018 京津冀(承德)美食文化节新闻发布会在河北省承德市举行。北京市商务委、天津市商务委、河北省商务厅、承德市人民政府等有关领导出席。

本次美食文化节主要目的是,紧紧围绕聚焦京津市场需求,顺势而为、乘势而上,大力发展“十大绿色产业”,在对接京津、服务京津中抱团发展,力求双赢,为2022年冬奥会做好铺垫和准备,力争与京津在交通互联、产业对接、生态共建、旅游互动等方面创造更多的协同发展机会。

美食文化节重点举办三

项主题活动:一是7月22日在承德御道口牧场管理区——雁鸣湖风景区举办京津冀美食文化节启动仪式及烤羊擂台邀请赛。二是7月22日至26日在承德御道口牧场管理区——雁鸣湖风景区举办京津冀(承德)美食文化品牌联展。其中,北京市侧重老字号,天津市侧重特色小吃,河北省侧重冀菜名小吃,承德市侧重地方区域特色美食。三是7月23日在承德市御道口草原牧场管理区举办2018 京津冀(承德)美食文化发展论坛。届时将邀请国际国内知名美食行业专家和业内知名人士以“工匠精神、绿色餐饮与新时代供给侧改革”为主题进行演

讨。同时还将发布《烧烤及烧烤类食品京津冀行业协会标准》《发扬塞罕坝精神推进绿色餐饮供给侧改革倡议书》;公布河北省餐饮业冀字号(烹饪、服务)工匠名单。

据悉,天津市商务委会同市餐饮协会特别成立了宣传、评审、安全保障三个后勤组和烧烤、小吃展演两个业务组。各组目前正在细化工作方案和各项应急预案,明确时间节点及实现路径。届时将组织十支代表队参加烤全羊比赛,二十支代表队参加羊腿、羊排及烤串等烧烤组比赛,组织三十支代表队参加小吃展演,参展参赛团组总体规模近300人。