

北京美食

南锣鼓巷这些人气餐厅你去过么

“ 南锣鼓巷是富有老北京风情的胡同，同时也是游客必游地之一，每次逛南锣鼓巷的时候，都能深刻感受到满满的人气。下面小编来给大家介绍几家南锣鼓巷里的人气餐厅，看看你都去过几家。



十八茶膳

胡同里的一家四合院，位置很好找，整座院子充满了古香古色气息，这里的菜品以西餐和日餐为主。首先介绍下主打菜藏红花鹅肝焗饭，肉厚松软，滑而不腻，切一小块鹅肝配一口米饭，使人欲罢不能；意式烤鸡，外皮微焦，肉质鲜嫩，最关键的是下面的小土豆粒也很美味，入口即化，回味无穷；樱花木熏鸭沙拉，没想到鸭肉和橙子居然能如此配，荤素搭配的沙拉，清新爽口，鸭肉不腻，一块鸭肉加一片蔬菜，很是美味。

归一酒馆

归一酒馆是南锣这边很别

致的一处景色，入口处一扇颇具年代感的木门，竹制菜单上列出了不同口味的米酒，每一种附有其颇具诗意的名字，归去来、醉红妆、广寒秋、古梅曲。晚上7点，准时开店。米酒的口味也非常多，有很多在别处不常见的口味：从玫瑰、桂花、茉莉、洛神花到青梅、薄荷、铁观音、原味、黑糯米。老板还会根据每个人的口味推荐几款试喝。

里九外七餐厅

南锣新开的3D投影餐厅，虽然说是地道的淮南菜系，但里面不乏很多传统的北京吃食，这里也有炸灌肠，据说是他们后厨自己做的。环境高雅别致，简约大气，菜品精致，吃饭的时候还可以看到投影。

店家主打醉蟹，分生醉和熟醉，端上来是完整的一只，食材新鲜，很好剥开，肉质嫩且细腻，蟹黄儿都特别瓷实，带着淡淡的酒香味儿；主打菜大明笋烧牛肚，笋很新鲜，牛肚很有弹性，有点辣辣的，拌饭吃更是香；银耳莲子羹也很好喝，可以当做饭后甜品。

Toast at The Orchid

在胡同深处，有室外露台，玻璃天窗很美，主要做的是中东菜系。他家最初就是以早午餐出名。店里就餐的外国人很多，整个氛围就像出国吃了个早午餐。人气很高，据说需要排队，想吃早午餐的要早点过去。他家招牌沙卡舒卡炖蛋，几乎每桌必点，其实就是番茄窝蛋，蛋的熟度适中，是

回头率很高的一道菜品。

MaiFresh 麦新鲜

MaiFresh麦新鲜是适合轻食爱好者的一家店。环境设计很棒，是两层，不下雨的话在露台用餐是不错的选择。这里的菜品都是老板在游走世界各地后所研发的，每一道都颜值满满。牛肉小菠菜沙拉，配料丰富，有煎牛里脊、小菠菜、藜麦、甜红椒、水煮蛋、烤杏仁片、小洋葱，红椒甜软，藜麦是惊喜，煎牛里脊熟度恰好；金枪鱼黄瓜船，“网红必点”，颜值够营养够，点缀蓝莓和鱼籽很精巧，清新爽脆中带有金枪鱼沙拉的鲜美，很赞；靓丽红果昔碗，里面有蓝莓、草莓、树莓、香蕉、碧根果、麦片和亚麻籽，超大一碗带着粉嫩的

春天气息，打底的酸奶也不甜腻。除此之外，还有三文鱼牛油果拌饭、烤猪肋排、香茅草烤鸡，都是值得尝一尝的美味。

Santoor 萨都里印度餐厅

是很小很小的一个门面，三个印度人开的餐厅，中文都很好，餐厅布局就是老派的红白格子餐布和最简单的餐具，但是很干净。特色奶油鸡，奶油的香，混合了咖喱、酸、甜、辣，多种味道，鸡肉去皮，做得很嫩，配合酱汁完美；牛肉咖喱角，里边的牛肉是用香料腌制过的，外皮经过炸制非常酥脆，蘸的酱料是薄荷和青菜制成的，所以也不会显得油腻；主食黄油烤饼，蘸各种菜汁和咖喱吃，香而有韧劲。（综合）

食尚厨房

排骨酥



主料：排骨400克，地瓜粉60克
辅料：蒜泥（不喜欢可不放）15克，盐适量，水2汤匙，香油0.5汤匙，酱油1汤匙，白糖0.5汤匙，米酒1汤匙，白胡椒粉1茶匙，五香粉0.5茶匙，淀粉15克，植物油适量
做法：1.准备食材，肋排剁小块，清水浸泡半小时，中间换2次水，捞出滤干，地瓜粉磨细腻；2.把肋排放进大盆里，加入水、盐、香油、酱油、白糖、米酒、白胡椒粉、五香粉，用手抓均匀，腌30分钟左右（喜欢蒜味的可以加蒜泥）；3.腌制好入味之后，加入15克淀粉，抓成糊；4.每一块肋排都裹上一层地瓜粉；5.静置一分钟待返潮后，油温180度，下入排骨中火炸5分钟左右表面金黄酥脆即可捞出滤油。

资讯

顺心川派团膳获得十大知名团餐品牌等四项殊荣

本报讯 刘志刚 日前，由中国烹饪协会主办的“2018（第十二届）中国餐饮产业发展大会和中国餐饮行业改革开放40周年纪念大会”在北京国际会议中心举行。来自餐饮行业的众多专家学者和企业精英参加了此次盛会。顺心团膳作为提供食堂承包托管、美食广场和快餐配送等服务的团餐企业，凭借过去一年的蓄力发展，共收获2017年度中国餐饮业团餐十大知名品牌、改革开放40年中国餐饮行业·模式创新突出贡献企业；顺心团膳董事长李昂荣获改革开放40年中国餐饮行业·企业家突出贡献人物；所属成都菁蓉国际广场项目餐厅荣获2017年中国餐饮500强门店称号等四项殊荣。大会分中国餐饮产业发展大会和中国餐饮行业改革开放40周年纪念大会两部分。中国餐饮产业大会已成为团餐行业内最具影响力、最权威、最前沿、最具国际视野的年度盛会之一，受到了中国餐饮行业的广泛关注。此次大会上中国餐饮百强企业和餐饮五百强门

店共享热点趋势，多位知名专家、餐饮企业代表做了经验分享，共同助力中国餐饮业的繁荣发展。此外，适逢中国改革开放四十周年之际，活动主办方以此为契机，还组织了中国餐饮行业改革开放40周年纪念大会，餐饮标杆企业细数改革开放40年中国餐饮行业发展历程，并对改革开放40年来取得成就的企业进行了表彰，一同见证了餐饮行业所取得发展和突破。会议期间，中国餐饮业十大品牌颁奖盛典无疑成为大会的重头戏。该年度评选活动自成立以来，一直沿袭全国各地餐饮企业自愿报名、专家初审、组委会公示、媒体发布、公众投票和专业评审等流程，最终确定入选名单。评选活动以其公益性、公众性著称，是衡量团餐企业发展的重要标尺。顺心团膳在此次评选中，荣获“2017年中国餐饮业团餐十大知名品牌”殊荣，不仅是对企业坚守川派团膳，不断创新成果肯定，更是对川菜文化、川派美食的高度认可。与此同时，在本次大会上顺心团膳还荣膺改革开放40年中国餐

饮行业·模式创新突出贡献企业，李昂收获改革开放40年中国餐饮行业·企业家突出贡献人物；顺心团膳下属成都菁蓉国际广场项目餐厅还荣获2017年中国餐饮500强门店称号。作为川渝地区乃至整个西南地区最具影响力的团餐企业，顺心定位于“川派团膳”差异化战略，建立了科学人才体系，配备资深专业营养师30人，经过专业营养培训的技师及高级认证的专业厨师近百人。经营业务延伸至全国，营业网点近百家，每天服务近20万人次。因其特色、周到的服务，赢得越来越多客户的认可与尊敬，先后为华为、腾讯、阿里巴巴等世界500强企业，成都树德中学、四川交院等各大院校以及京东、唯品会等知名企业提供营养美餐。顺心团膳在餐饮大会上收获四项殊荣，证明了顺心团膳始终坚持以“川派团膳”为特色道路的正确，顺心团膳将继续坚守川菜文化精髓，发扬川菜文化，传承川派美食的执念与信念助力美味川菜发扬光大。