

北京美食

北京必吃老字号美食
这几家你去过吗

“吃了么您内”是温暖也寻常的京味儿问候,无论何时何地这句话都不会显得突兀。由此可见,“吃”是多么被北京人所重视。说起吃,你对北京的印象只有爆肚儿、卤煮、炸灌肠?下面小编就来带你细数几家地道老字号地道美食。北京人喜欢老字号,不仅在于对味道的那份怀念,也在于老字号对于镇店菜品的精益求精和执着,经历多少风雨都屹然不倒的地位。

满恒记火锅

是一家清真涮肉餐厅,羊肉的品质十分鲜嫩、纯净、细腻而有光泽,久煮不柴,肉片厚实,都是现切的。
吃完肉,再喝一口冰镇的北冰洋,这才是夏天的正确打开方式。他家是铜锅,都是选自内蒙的食草羊,不仅没有膻味儿,还有种特别的清香。
作为牛街清真老字号,除

了火锅好吃外,店家“金牌”麻酱糖饼酥脆甜香,红糖料足,咬一口恨不得都要流出来,令人回味无穷。

壹条龙饭庄

壹条龙饭庄是创建于清代乾隆50年,现在以经营传统涮肉为主,兼营传统清真炒菜,是北京著名的清真老字号饭庄。
店内面积不大,有包间,这

里的炒菜量不是很大,价格很亲民,比较适合大众消费。店内铜锅涮肉也是一绝,羊肉品质好,量也很大,蘸上麻酱小料,配上烧饼,怎一个“香”字了得。

鸿宾楼

一进入这家店小编就被显眼的slogan惊喜到,一句“别叫我老字号,我还不到200岁”颇

有调侃之意。菜量适中,比较适合家庭聚餐。
店内招牌烧牛尾软烂入味,火候也掌握得很棒;乾隆白菜,一大块一大块的,这种老北京人记忆中的味道,和芝麻混合在一起,让白菜吃起来流连忘返;特色甜点凉果,里面的馅儿是豆沙加山楂糕丁,外面是软软的糯米皮,甜中带酸,很是爽口;值得品尝的还有烤鸭、独面筋,味道极其鲜美,独具特色,一般的清真



菜馆很难找到。

烤肉宛饭庄

北京人提到烤肉,必提及“烤肉宛”,创建于清康熙二十五年,早年间是北京,南宛北季,人人皆知。至今已有320多年历史,经营几十种的清真菜,精选的牛羊肉烤好会肥而不腻。
烤肉宛素有“赛豆腐”美称的烤肉,不论羊肉、牛肉都要剔净筋膜,切成薄片,然后再配香油等佐料上炙子上烤,鲜香四溢。最爱吃他家的咸卷果,北京没几家吃得到,所以价格有点略贵,铁板烤牛肉比烤羊肉好吃,羊肉切的比较厚实,会让你有种大口吃肉的感觉。(综合)

2018年茄子品种展示会圆满举行

1272个辣椒品种、846个番茄品种、569个茄子品种集中亮相

本报讯 冯文亮 为促进优新茄子品种的推广应用,提高品种信息化管理水平,6月21日,由北京市种子管理站主办的“茄茄在心”为主题的2018年茄子品种展示会在北京市农作物品种试验展示基地(昌平区马池口)圆满举行。该会旨在打造一个“公平、公正、公开”的品种展

示平台,推动我国茄子产业的科技进步,促进茄子产业持续健康发展。
此次展会共展出各类茄子品种569个,荟萃了来自国内21个省、市、自治区以及荷兰、日本等国家的117家单位的优选品种,除了大众所熟知的紫黑圆茄和长茄外,还汇聚了白色、绿色、紫红、彩条等多种颜色,以及从扁圆到灯泡,从短棒、长棒到线形等不同形态的茄子,千姿百态。

值得一提的是,为加快优新品种的推广应用,本次展会还升级改进了“优新品种查询平台”,访问者不仅可利用手机通过扫二维码或名称查询方式,查看各品种信息(包括选育单位、联系方式、展示地点、特性描述、栽培简介、图片信息)外,还可为品种评分,收藏喜爱的品种,经过统计数据进行分析处理,可以了解品种访问者对品种的喜好程度,为

最终的品种筛选与推荐提供数据支撑,从而使优秀品种脱颖而出。
北京市种子管理站副站长张连平介绍说,自2016年开始,北京市种子管理站每年都会举办一个主题展示。作为继“千椒百汇”“万柿如意”之后,“茄茄在心”是2018年的展示主题,共展示出辣椒品种1272个,番茄品种846个,茄子品种569个。
张连平表示,茄子是重要的蔬菜作物,2016年我国种植面积达84.7万hm²,是世界栽培面积最大,总产最高的国家。北京地区茄子种植面积常年稳定在4~5万亩,受传统种植习惯影响,栽培茄子类型以紫黑圆茄和紫黑长茄为主。
她坦言,北京是一个国际化的大都市,常住外来人口占常住人口的40%左右,来自全国各地的居民对茄子类型的偏好极为明显,现有的两种茄子主栽类型很难满足居民的生活需求。
为此,“北京市种子管理站依托‘茄子品种鉴定评价及配套技术集成’项目,开展各类茄子品种的鉴定评价工作,筛选外观好、品质佳、产量稳、抗性强的品种,制定了配套的栽培技术,以此来促进茄子生产发展,保障‘菜篮子’稳定供给,进一步丰富首都茄子的品种类型,满足市民的多样性需求。”张连平说。



展示会现场

食尚厨房

老卤汁琵琶腿



主料:琵琶腿6个,老卤汁50克,生姜5克,八角2个,花椒适量
辅料:水适量
做法:1.准备好琵琶腿和老卤汁酱料;2.琵琶腿彻底解冻后用鸡骨剪刀剪开,剔除掉骨头,不需要剪成2半;3.烧一锅热水,放入切好的姜片,八角和适量的花椒煮开,再放入鸡腿肉焯水;4.煮到鸡腿肉变色,没有血水渗出,捞出清洗掉浮沫,焯水的鸡腿肉稍微沥一下水分;5.把熟的鸡腿肉和老卤汁调味料放入电饭煲里,加入适量的水,口味淡的可以多放一些水,以刚好没过鸡腿肉的皮为准;6.鸡腿肉的摆放建议带皮的面朝上,鸡腿肉的皮嫩,在卤水里泡久了皮就不好吃了;7.选择电饭煲程序的蒸/煮程序,鸡腿肉半个小时就卤好了;8.色香味美,比以前用香料卤,更快也更方便,卤好的鸡腿肉捞出,卤汁用来拌面条也很不错的。
烹饪技巧:1.鸡腿肉剪开焯过水再卤制,这样可以缩短时间,也更容易入味;2.如果没有老卤汁调味料,可以自己搭配喜欢的香料来卤制。