

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，都是选自内蒙古的食草羊，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。

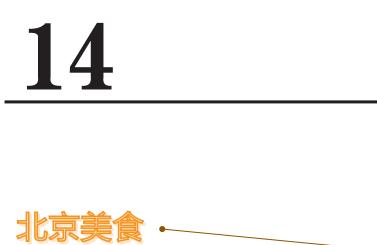
店内招牌烧牛尾软烂入味，火候也掌握得很棒；乾隆白菜，一大块一大块的，这种老北京人记忆中的味道，和芝麻混合在一起，让白菜吃起来流连忘返；特色甜点凉果，里面的馅儿是豆沙加山楂糕丁，外面是软软的糯米皮，甜中带酸，很是爽口；值得品尝的还有烤鸭、独面筋，味道极

有调和之意。菜量适中，比较适合家庭聚餐。

## 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，早年间的北京，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)



# 北京必吃老字号美食 这几家你去过吗

## 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，都是选自内蒙古的食草羊，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

有调和之意。菜量适中，比较适合家庭聚餐。

## 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，早年间的北京，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年茄子品种展示会将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，本次展会还升级改造了“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，经过统计数据处理，可以了解品种访问者对品种的喜爱程度，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hm<sup>2</sup>，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.准备好的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，以刚好没到鸡腿肉的皮为准；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，这样能缩短时间，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。