

北京美食

酸辣开胃 清爽解暑

来北京这些美味凉皮店

炎炎夏日,酷暑难熬,很多人一到了夏季,胃口不佳,四肢乏力,而解暑并不一定是冰淇淋,例如来一份酸辣开胃、清爽解暑的凉皮,让人食欲满满,解暑也解饿,下面小编给大家介绍几家京城的人气凉皮店。



魏家凉皮

麦当劳风格的连锁凉皮店,凉皮切的很细,很见刀工,晶莹洁白,入口后,筋道中不失柔韧,口感酸咸适口,辣椒油很冲很香,喜欢吃辣的朋友不要错过。凉皮分为两种口味:秘制的和麻酱的,里面除了面筋、黄瓜,还有西兰花,凉皮柔软适中又有嚼劲。他家肉夹馍也特别好吃,脆脆的,特别香,很正宗。

地址:北京多家分店,自行选择即可。

勾魂凉皮

这家凉皮店店名很特别,勾魂凉皮是这里的招牌菜品,确实比较有特色。除了熟悉的味道以外加了红泡椒,那种辣味更加酸爽过瘾。除了主打的凉皮,还有米皮、面皮、面条、酸辣粉等。

地址:北京多家分店,自行选择即可。

老秦人

又一家全国连锁的凉皮旗

舰店,米皮新鲜爽口,配料走小清新路线,少盐、少辣、油也不重,算是凉皮界难得的健康轻食风格。不爱吃重口的朋友一定要去这家尝尝哦。

地址:北京多家分店,自行选择即可。

老汉中凉皮

做了十几年才从路边摊搬进店面的凉皮店,依然是不起眼的小铺子,但一到饭点门口就排起长龙,足以说明他家的人气。凉皮是自己做的,劲道弹牙,他

家的麻酱比较稀,好处是不呼嘴,推荐黄白米皮双拼,口感差别十分微妙,但哪个都不能舍掉,整体味道很好。炒凉皮更是别有一番风味。

地址:北京多家分店,自行选择即可。

索哥凉皮

环境很好,菜品种类很多,口味不错,酸辣粉的辣椒很特别,不辛辣,很过瘾,凉皮配料丰富,面皮筋道,辣辣的就着脆黄瓜丝,口感相当爽滑。

肉夹馍也很好吃,满满的肉裹着满满的肉汁,外皮烤得香脆。

地址:北京多家分店,自行选择即可。

凉皮先生

店内的装饰非常可爱,有各种卡通人物。凉皮的口感更是超赞,这家店的凉皮颠在舌头上显得十分轻盈,很有嚼劲,蔬菜黄瓜都放得恰到好处。多了就会喧宾夺主,还有辣油,美滋滋。

地址:北京多家分店,自行选择即可。(综合)

食尚厨房

腊香芋头糕



主料:白萝卜糕专用粉500克,腊肠2根,虾皮20克,芋头300克,五花肉150克,清水500克

辅料:盐5克,五香粉2克,食用油少许

做法:1.五花肉去皮后切粒,芋头去皮洗净切粒,虾皮洗净捞起沥干水,腊肠洗净切粒;2.热锅,倒入五花肉煸炒出油脂,炒至五花肉焦黄色后,倒入虾皮煸香;3.倒入腊肠,翻炒片刻;4.倒入香芋,大火焯熟后,调入盐、五香粉,翻炒均匀后盛起,放在一旁待用;5.白萝卜糕粉倒入大盆中,倒进500克清水,用木铲搅拌成浓稠而没有颗粒状的米糊,再将炒熟的食材倒入米浆中混合均匀;6.蒸盆内涂抹一层食用油,将混合好的米糊倒入蒸盆中,放入蒸锅的蒸架上,遮上锅盖,隔水大火蒸40分钟;7.将蒸熟的芋头糕取出,用刮刀在蒸盆内划一圈,芋头糕轻松倒扣在砧板上,切块即食。

资讯

第11届北京清真美食文化节举行

本报讯 近日,第11届北京清真美食文化节在牛街拉开序幕。恰巧当天是我国少数民族的传统佳节开斋节,清真美食节为开斋节端上了清真美食大餐。

当日上午,在牛街,一溜白色的大棚沿街排开,街上人头攒动,前来购买美食

的人们络绎不绝。一道道精美的清真风味小吃挑动着人们的味蕾,市民在此能够品尝和购买糖火烧、墩饽饽、酥皮饼、年糕、酱牛肉等清真食品和糕点。

本届清真美食节上,有南来顺、东来顺、护国寺小吃、紫光园、西部马华、月盛斋、年糕杨、鸿宾楼等19个知名清

真老字号和清真餐饮品牌举办清真特色食品展销,品种多达500余种。

据了解,每年一届的清真美食节已成为北京地区清真餐饮食品行业规模最大、影响力最广的行业盛会,展示了首都清真餐饮品牌形象,推动了清真美食创新发展,促进了民族团结和谐。

近20种老北京蔬菜回归百姓餐桌

本报讯 八行粒的“小八趟”老玉米、肉多籽小的北京秋瓜、形态各异的柿饼冬瓜和串铃冬瓜等等,这些老北京小时候熟悉的蔬菜老口味如今又回来了。近日,北京市农业局种子管理站通过开展老品种搜集、提纯复壮,陆续筛选复种了近20个老北京蔬菜品种,并逐渐进入成熟期,这些口感优质、富有乡愁的老品种将重新回归市民餐桌。

走进位于顺义沿河特菜种植基地温室内,一排排老口味的蔬菜品种扑面而来,十栋温室里不仅有苹果青、大黄番茄、粉红甜肉、桔黄加辰4个口感浓郁的番茄,肉质细腻、食味清香的北京六叶黑圆茄、短把九叶黑圆茄,还有辣味十足的朝天椒。温室外还种有来源不同、长势旺盛的老玉米,以及形态各异、营养价值丰富的北京秋瓜、柿饼冬瓜、骆驼脖南瓜等。“这就是北京市种子管理站的地方特色品种繁种温室,从各

地挖掘来的老品种经过筛选后,我们就在这里恢复种植。”北京市农业局种子管理站池秀蓉介绍。

老品种汇聚一堂,经历的过程并不是一帆风顺。池秀蓉告诉记者,像北京秋瓜这样的老黄瓜品种,就是我们工作人员在2013年和一个蔬菜种苗公司负责人文国强聊天聊出来的,当时他手里有一些秋瓜品种但是顾不上育种,我们觉得老口味值得恢复,就在他手里获得了这些种子,经过多年培育,如今才获得了优质、抗病的稳定品种。这种老口味秋瓜果香浓郁,刺瘤稀而少,肉多籽小,只有在秋季才适合种植,从上世纪70年代因为不能适应全年生长而逐渐淡出人们的视野。“现在我们把它们恢复过来,咱们老北京又能吃到小时候的味道啦。”池秀蓉说。

除了老黄瓜品种,基地各温室还种植了京津冀三地来源不同的4种老玉米品种。例如齿痕如马牙的白粒“白马

牙”,比马牙小、共约8行白粒的“小八趟”,黄色粒的“黄八趟”以及通体红色的“灯笼红”,也都于近期达到了繁种规模。此外,还有北京地方有名的果肉沙瓤、酸甜多汁的苹果青番茄,通体橙黄的大黄番茄等近20个老口味蔬菜品种在繁种基地都能见到。

据了解,为了挽救老北京特色农作物品种资源、促进优质品种恢复利用,推动资源优势转化为经济优势,北京市种子管理站从2010年就开始着手北京地区地方特色农作物品种资源的搜集工作,并在京津冀协同发展的大背景下,联合天津、河北等地扩大搜索范围和种类,八年来,已收集地方特色农作物品种10类180份。“将这些品种推向京郊农业观光、采摘园区,农家乐,不仅能够满足市民不断改善的消费需求,还能丰富农业增值渠道的内容,提升京郊都市农业产业附加值。”池秀蓉介绍。