

北京美食

粤式火锅

尽享食材本味之鲜

粤式火锅很讲究汤底和配料。以牛骨、猪骨熬制的高汤为底,加上鲜虾、花蛤、陈皮入味,配以海鲜、生抽秘制的蘸料,吃得人酣畅淋漓,尽享食材本味之鲜。火锅在粤语里又被叫做“打边炉”,这是广东人吃的艺术之一。大家围坐在一起,港式兄弟豪情,烟火气十足。



香港海梦火锅

这家店位于都市白领聚集地尚都 SOHO, 餐厅环境宽敞整齐。让人放心的明厨, 所有操作都直接展现给顾客, 干净卫生。服务非常到位, 服务生会在旁边帮忙下肉, 在肉涮到恰到好处的时候夹进每个人的碗里。

推荐港式鸡脚软骨汤汤底, 用料十足, 鸡肉选用广东清远鸡, 鸡脚绵软柔嫩, 软骨选取脆骨与肉相接的部位, 感觉一整锅都是满满的胶原蛋白, 上来就恨不得把锅底喝干。此外, 锅底还有白萝卜、胡萝卜、板栗等食材, 均适合秋冬食用, 润肺去燥, 涮

肉前每人先喝一碗鸡脚骨汤, 一口下去, 就暖到了心里。

纯手工制作的响铃卷港味十足, 腐皮薄如蝉翼, 广东师傅现炸, 明厨净灶, 吃到的都是放心。蘸上海鲜汁, 入口层次丰富, 香软易食。还带着些微微的香脆, 又有豆制品的清香, 使人食欲大增。

阿易婆港式火锅

餐厅装修的古色古香, 满满的国风, 服务员服务也很到位, 会帮忙拿椅子放包什么的。他家最受欢迎的锅底便是招牌养颜花胶鸡煲, 开锅之后一定要先喝汤, 汤底非常的浓,

可以看到里面胶质满满的花胶, 鸡汤熬制了很久, 味道非常鲜, 喝完汤之后服务员会帮忙加汤涮菜。各种海鲜鲜嫩肥美, 牛肉特别嫩, 纹理清晰。还有各种小吃、饮料, 马蹄水去火解腻、帮助消化, 炸粟米其实就是炸玉米, 玉米被炸的黄金焦香, 非常的酥脆。

珍滋味港式粥火锅

这应该算是北京一家比较出名的港式火锅店了, 工体这家位于中国红街的3号楼。他家的锅底种类还是蛮多的, 初始元贝锅底、佛跳墙、瑶柱粥底等等, 可以单点也可以选择鸳鸯锅双

拼。锅底鲜嫩, 用料十足, 只是锅底就能吃的半饱。海鲜什么的特别新鲜, 有的还是活的直接下锅煮。值得一提的是他家的服务, 简直堪比海底捞, 全程帮着下食材煮食材, 还会帮忙分门别类的放好, 很是周到。

左庭右院潮汕鲜牛火锅

店家牛肉火锅里的牛肉, 均是新鲜、手工用刀一片一片鲜切的、看得见、吃得放心, 肉质新鲜, 口感好。上来的每个肉盘上都标注着各自品种肉需要在锅里煮的适宜的时间, 小编之前听潮汕舍友说, 涮牛肉时要把牛肉放在大漏勺上在

锅里煮两秒再拿起来, 如此反复三四次, 牛肉遇冷再遇热会更加爽滑有弹性, 不要煮太久, 不然牛肉会老。

今牛海记潮汕鲜牛肉火锅

这家潮汕鲜牛肉火锅牛肉自带的鲜甜味儿, 肉的嫩劲、韧劲、香气由牛骨熬制的原汤, 过滤为清汤只放几块白萝卜片或土豆片、玉米鲜甜润喉、清爽可口。牛肉火锅除了必点牛肉还一定要尝尝手打牛肉丸、牛筋丸, 筋道美味, 弹性十足, 再沾上香甜的沙茶酱, 蘸料里放上蒜蓉和香菜, 回味无穷。

(北京旅游网)

食尚厨房

银丝抱金球



主料:老南瓜 100 克, 里脊肉 100 克, 粉丝 30 克

辅料:盐 2 克, 生抽 5 克, 蒸鱼豉油 20 克, 料酒 2 克, 蚝油 5 克, 姜末 1 小勺, 香葱 10 克, 红辣椒 2 个, 熟油 5 克

做法:1.里脊肉切碎, 加入盐、料酒、生抽、胡椒粉、蚝油、淀粉、葱姜末搅匀腌制

一下; 2.南瓜用挖球器挖出小金球备用; 3.粉丝泡软先铺在盘子里; 4.带上一一次性手套取适量搅好的肉泥放一颗小金球; 5.用肉泥抱住小金球漏出顶端, 做好摆在粉丝上面; 6.锅大火蒸 10 分钟浇上一大勺蒸鱼豉油, 撒上葱绿碎、辣椒碎, 淋上一勺滚烫的热油即可。

资讯

民族饭店携手徽商故里推出安徽美食节

本报讯 7月5日至7月31日, 民族饭店再度携手徽商故里文化发展集团, 合力推出安徽美食节, 徽商故里一直秉承着“徽商的厨房, 家乡的味道”的美食理念, 由徽州厨师团队精心烹制, 把家乡的味道带给广大宾客。美食节期间徽派名菜移师民族饭店, 名厨亲自烹饪, 当地取材, 确保新鲜和原汁原味。

本届美食节, 徽州厨房迎合众食客的喜好, 推出无为板鸭、徽

商臭鳜鱼、黄山炖双石、徽州毛豆腐、黄山云雾毛峰虾、胡适一品锅等大众耳熟能详的菜单, 想必会正中美食者的下怀, 炎炎盛夏, 带给食客们好口福与好心情。

据悉, 徽菜中的很多经典菜肴, 与名人息息相关。以胡适一品锅为例, 其之所以久盛不衰, 源自名家背后折射出的名人品格。胡氏一品锅为安徽绩溪传统名菜, 属徽菜系, 在绩溪岭北一带乡村, 每逢四时八节、婚丧

喜庆, 都时兴“吃锅”, 说的就是绩溪胡氏一品锅。其风味之妙有民间民谣可证, 足见一品锅的独到口味。一代文豪胡适任北大校长时, 用“一品锅”招待绩溪的女婿梁实秋先生, 得到“一品锅, 三五七层花色多, 品其味, 离桌不离锅”的赞许; 在任驻美大使时, 胡适经常以家乡“一品锅”招待外国友人, 也曾以“一品锅”宴请美国恩师杜威, 赢得举座赞誉, 成为美谈。

第二届中国高端酒展览会将在济南开幕

本报讯 近日, 2018 第二届中国高端酒展览会新闻发布会在北京举行, 宣布第二届中国高端酒展览会将于 8 月 8 日在济南开幕。此次展览会将围绕“拥抱新黄新十年”这一主题, 聚焦中

国酒业六大最新趋势, 实现三大突破, 打造八大核心价值。与去年相比, 本届酒展展览面积提升 50%, 贵州茅台集团、五粮液、洋河、泸州老窖等 200 余家高端品牌将参会。

据酒业家传媒董事长、茅台营销智库专家林向介绍, 今年中酒展将采取严格审核机制, 向“山寨奔富”“山寨人民小酒”“山寨江小白”说不, 将安排专员巡察, 向“假酒摆摊”“假酒小卡片”说不。