

北京美食



七夕来临,不管有没有出游计划,吃是免不了的。在这个特殊日子里,吃不仅要喂饱肚子,还需要有一定的仪式感,所以温馨浪漫、格调雅致的餐厅就成为情侣们的首选。下面,小编为大家介绍一些适合七夕情侣用餐的地方。

十八茶膳

十八茶膳坐落在北京老街区南锣鼓巷内的板厂胡同18号,曾为清代大将军僧格临沁官邸的一部分。分为院子与屋内两部分,适宜情侣约会、家庭聚会、商务宴请、朋友聚餐、休闲小憩。主厨黄研曾在日本皇家饭店餐厅学习厨艺,烹饪的佳肴既精巧别致,亦自然有机,回味无穷而有益健康。



Eatalia 意大利餐厅

两个意大利男孩和北京女孩开的餐厅,位于北京西城区西楼巷18号,从老板到店员都很热情,来到这里就像到家一样。意大利米其林餐厅的厨师长设计菜单,主营正宗意大利菜和进口意式葡萄酒。晚上的烛光晚餐适合情侣享受甜蜜浪漫时光,主菜中的澳洲牛排口感独特,和五星级酒店一个进货渠道。很多外国客人坐在这里交流各国语言,仿佛置身于欧洲的餐厅。午后在二层的阳光房小坐喝杯咖啡,品尝提拉米苏和意式布丁,享受闲适时光。三层的露台有户外烤肉台,可以承接各种聚会宴会生日party等。

胡同四十四号厨房

是一家很有情调的庭院,

装饰古色古香,还有大鼓做的桌子,很有特色。酸汤鱼、玫瑰米酒必点,枫桥夜泊用竹子在盘子上架了一个小桥,其实吃牛肉的,很有特色。店址在德胜门内大街70号,有兴趣的你不妨一试。

梧桐

梧桐位于霄云桥外芳园西路6号,室内和室外的环境布置都很有情调,晚上有人唱jazz,很有情调,环境比较私密,适合约会。主打少盐要调味不用味精这种健康的理念真的很赞,从菜品中完全可以尝出食材的新鲜,酱汁的清甜,饭前有免费玫瑰茶,饭后有果盘。

pakpak 喜悦泰

店面不大,灯光幽暗,店里弥漫着香料味道,每桌都有一盏蜡烛,晚上去效果很好,特别适约会。主打泰国菜,必点冬阴功汤。位于望京街望京利星行广场奔驰展厅裙楼2楼。

花马天堂云南餐厅

餐厅坐落于前门东大街23号G单元,在一个院子里,进院的时候感觉特别高大上,整个餐厅的装饰很有特色,云南特色比较明显。餐厅里面是昏暗的灯光,浓重的小资情调和氛围,感觉应该很适约会喝酒聊天。菜品都是改良过的创意云南菜,推荐汽锅



鸡、椒麻鸡等。

束河人家

在北兵马司胡同17号,胡同儿里的店面很小很小,只有一个小门,进去以后是别有洞天,改建的小四合院,中间的散台抬头可以透过玻璃看到天空,氛围很好,吃的是按底料分类算价格的自助,火锅类的可以无限续,其它的主食饮料什么的就都是单独收费的了,吃的东西算是还不错的,海鲜新鲜,约会想要点格调去这里还不错。

王品牛排

一头牛仅供六位客人的王品台塑牛排,是店里的招牌菜,

这个全熟牛排经过这里的厨师精选好食材精心做出来的美味,这个牛排是牛的第六对和第八对肋骨腌制而成,这样烤出来的牛排算得上百分百鲜嫩,肉质鲜美好吃,吃一口就回味的不得了,忘不了的美味。位于华远街置地星座9号楼下层广场,环境舒适很适合情侣约会的好去处。

一坐一忘丽江主题餐厅

这家有名的云南丽江主题餐厅隐藏在幽静的三里屯北小街,名字来源于丽江束河古镇的一家客栈。很有浪漫气息,约会很合适,菜品也有特色。客栈里的姑娘说:“‘一坐’是男主人,画家,好静,常常一坐下来就不想动。‘一忘’是女主人,最大的特点就是爱忘事。希望所有进入这家客栈的人能忘掉世尘的喧嚣。

伙伴日式烤肉

等位间环境较宽敞,像小型咖啡厅,约饭聊天可消遣,餐厅内光线暗色为主,桌桌间距较宽彼此隔壁不会影响就餐。总体性价比的确爆棚,虽然用餐有100分钟的限制,但是炭火旺,吃饱妥妥没问题的啦。坐落于东直门外新中街甲3号蜂巢剧场1层。

(千龙网)

食尚厨房

糖醋素排骨



主料:即食素鸡6根,莲藕250克

辅料:油25毫升,香醋1汤匙,红烧酱油2汤匙,白糖1汤匙,葱花少许

做法:1.莲藕洗净后去皮,备好即食素鸡;2.把莲藕切段后泡入清水里,素鸡切成段,用筷子以旋转的方式往素鸡中间戳穿,再把莲藕段穿入;3.至全部做好,备好葱花,碗中加入红烧酱油,醋和白糖拌匀;4.热锅倒油,先把素鸡两面煎至表面起皱,再把调好的糖醋汁倒入,加入少许热水;5.大火烧成汁水浓稠后熄火出锅,出锅后撒上葱花即可。

烹饪技巧:1.即食素鸡是有咸味的,所以只要糖醋汁调味已经够了;2.素鸡先煎一下再调味口感更有嚼劲。

短讯

眉州东坡让鱼香肉丝更有味儿

本报讯 冯文亮 鱼香肉丝有鱼吗?近日,在眉州东坡国奥村店举行的主题为“奥运品质 大咖对决”鱼香肉丝有鱼吗冠军争霸赛上,眉州东坡创始人王刚就这一问题给出了答案:鱼香辣酱是鱼香肉丝之魂。

王刚回答鱼香肉丝里有没有鱼这一问题时,提到了自己的师傅、曾经被称为军中名厨、十大元帅的伙头军的川菜大师甘国清对这个问题的回答:“鱼香肉丝里最早是有鱼的,只是条件太有限,做鱼辣椒酱太麻烦了!”“收海椒、宰海椒、腌海椒、封油……要一个对年才好得到,但是鱼海椒真是香!炒鱼香肉丝,那真是地道的很!”



由此可见,鱼香肉丝里面是有鱼的。随着时间的流逝和工业化快节奏的发展,因为耗时耗力鱼香辣酱渐渐地没人愿意去做了,面临着失传的境况。由王刚所创办的眉州

东坡正是将甘国清师傅等老一辈烹饪大家的技艺和精神发扬光大,正逢其时。2015年开始着手实验,结果以失败告终。2016年继续接着试验研制,味道一点点接近。2017年开始大范围试验,获得成功,并突破性拿到国家认定的标准资质。功夫不负有心人。三年光阴,王刚终于梦想成真,成功复原了鱼香肉丝之魂——鱼香辣酱,炒出了地道的鱼香肉丝。

据悉,鱼香肉丝选用二荆条辣椒和土鲫鱼,入坛时一层辣椒、一层鱼腌渍180天,最后用小榨菜籽油再封坛180天,历时360天完成,获得国家认定的首个“鱼风味辣椒酱标准”。