

北京美食

吃蟹季 细数京城最佳吃蟹餐厅

秋蟹肥又美,多少吃货掰着指头算日子,就等秋天吃上一口螃蟹,马上就要迎来吃蟹季啦。今天小编就来告诉你,北京该去哪吃螃蟹。



地址:北京多家分店,就近选择即可

日进·蒸集令

日进的食材新鲜度是有保证的,帝王蟹供应都是限量,毕竟海鲜吃的就是一个“鲜”字。肥美的帝王蟹,搭配着口味浓郁的蘸料。海鲜汁、沙茶酱、蚝油、蒜蓉、姜末、辣椒酱肯定是必不可少的。蒸海鲜的做法,让食材都保持了原汁原味,螃蟹的肉质十分鲜嫩,口感非常棒。

地址:工体北路8号院三里屯SOHO3号商场3层316

川骄海鲜自助

想吃大闸蟹,海鲜自助什么的最合适了!一口气吃到过瘾!川骄性价比还是很好的,大闸蟹非常新鲜,个头儿也不小,膏满黄多,肉质鲜嫩,非常肥, unlimited供应随便吃哦!除了螃蟹,还有小龙虾,北极虾,扇贝,生蚝,黄辣丁,天鹅贝,全是新鲜海鲜,让你一次吃个够。

地址:建国门店(建国门南大街7号)、亚运村店(慧忠北里小区214号楼)、世界之花店(旧宫镇久敬庄路世界之花假日广场4F—A—24号)

珍宝海鲜 JUMBO Seafood

黑胡椒口味的螃蟹,黑椒的香辣很浓烈,螃蟹极为新鲜,一丝腥味都没有,肉厚实在,蟹壳其实很薄,不管蟹足蟹腿还是蟹肚的肉,都是厚厚的大肉块,超过瘾。蟹肉肉质紧致,入口柔润,配合黑胡椒酱汁,辣椒螃蟹也很好吃,特别推荐蘸着小馒头吃。

地址:建国路87号北京SKP, L6-D6005 (北京旅游网)

蟹老宋香锅

香锅本身就够诱人的了,香辣蟹香锅自然是更具诱惑力了。一份儿香辣虾,一份儿香辣蟹,配着由特殊酱料调成的锅底,非常够味儿。想来这一锅香辣蟹进了肚,别说是现在的初秋时节了,就算是寒冬腊月间,心里头也是暖和的。



地址:朝阳区朝阳路柴家湾11号(北京还有另外三家分店)

胖哥俩肉蟹煲

对于吃蟹达人来说,没有吃过肉蟹煲的人生,是不完整的!而且不仅仅是为了螃蟹,还有蟹煲里面鸡爪、青笋、年糕和米饭!胖哥俩蟹煲的汤汁是咸甜口儿的,辣度可以根据自己来定。一份煲有4只梭子蟹,特别入味儿,吃完了蟹壳,肉蟹煲里面还有无数只鸡爪,炖到软烂至极,入口即化,脱骨留香,还有里面的蘸满汤汁的年糕,筋道入味有嚼头,吃起来非常的清淡,比纯肉还要香。

地址:分店较多,可自行搜索附近店铺

HEY·YOUNG 虾蟹面

花蟹面里有一大只花蟹和四只虾,海鲜很新鲜,肉也很嫩。蟹很干净了,钳子也夹开了,不需要上手,吃着方便。汤底有蒜蓉香辛料调味,配上熬制很久的汤,鲜美无比。天气逐渐转凉,吃上热腾腾的一碗幸福感UP~

地址:合生汇店(西大望路21号合生汇B1层21街区内)、紫竹桥店(紫竹桥广源闸路5号1层8114)

鼎泰丰

鼎泰丰的小笼包好评如潮,尤其是蟹粉小笼包,名气最旺也最好吃!曾有“鹅黄融浆,汤腴味正”的经典评价。但爱吃蟹的你绝不会仅仅满足于此,所以蟹粉豆腐煲也是不错的选择。软软的豆腐上铺满一层金黄色的蟹粉,香嫩的口感可想而知。

食尚厨房

牛肉烩小米



主料:牛肉300克,小米100克

调料:食盐1/2茶匙,葱1棵,香菜1棵,水200ml,椰浆200ml,黄油20g,咖喱2块,白胡椒粉少许

做法:1.牛肉切1厘米见方的小块,大葱切小粒,小米提前浸泡3小时;2.黄油切小粒,放入锅中,加热至融化,加入牛肉,用中小火慢慢炒2分钟左右;3.放入切碎的咖喱和葱粒,再炒2分钟,倒入200毫升水,大火煮沸,转中火煮15

分钟;4.倒入浸泡过的小米,加锅盖,再煮20分钟左右;5.至小米变软、涨大时倒入椰浆,继续中小火煮5分钟;6.调入少许盐和白胡椒粉,搅匀,中小火加热至汤汁收干即可,装入盘内放上切好的香菜段。

烹饪技巧:1.这道菜是西式口味,如将黄油换成植物油,会失去风味;2.如果嫌黄油腻,可以相应减量;3.椰浆的加入使这道菜风味浓郁,最好不要省略;4.咖喱中已含有盐分,注意控制盐的用量。

资讯

第十九届中国美食节启动

本报讯8月21日,第十九届中国美食节暨2018中国无锡锡菜美食文化节在京召开新闻发布会,据悉,中国美食节将在无锡亮相,这是中国美食节首次走出省会,其目的是拉动无锡的食品供应链发展。会上宣布将升级全国食材产业链,开设美食嘉年华,展开美食节全国路演,同时配套中国美食百强榜等四项论坛。此外,会上同时发布了“么麻子”第七届全国饭店也职业技能竞赛。

据了解,此次美食文化节将呈现新餐饮新食材新连锁的餐饮发展亮点,其中,新食材事关整个食品供应链的整合,目前食材品质、采购成本、食材物流配送等是影响餐饮企业高质量发展的重要

因素,针对这些情况,美食节将依靠无锡的先天优势,整合餐饮食品供应链。组织全国餐饮行业品牌企业联合采购,保质食材同时,提升议价能力。

中国美食节创立于2000年,旨在打造城市美食名片进而促进城市经济发展,同时搭建餐饮合作平台,共享餐饮资源。迄今为止,美食节陆续走过杭州、重庆、广州等省会城市,共吸引来自全国31个省、市、自治区及全球30多个国家和地区的600万人次参与和交流。今年美食文化节定址无锡,是历届举办地的首个非省会城市,旨在拉动江苏无锡食品供应链发展。

数据显示,2017年住宿和餐饮收入达到264.72亿元,

同比增长10.9%,高于全国平均增长,在“2017年中国百强城市排行榜”中排名18,是具有消费潜力的新星。美食节利用无锡的地理优势与消费潜能,力图将无锡打造成“中国食品科技城”。

中国饭店协会会长韩明表示国内整个餐饮供应链一是流通战线太长、环节太多,二是中餐餐饮企业相对来说规模较小,分散点多,全国餐饮企业大概有350万家,这就会带来采购相对分散。供应端环节多,采购端分散,最终就会带来食材物价偏高、物流运输困难。针对这些问题,必须搭建餐饮合作平台,减少中间环节,让产销接轨,使新鲜的食材成本最合理的进入餐饮企业。