

## 北京美食

彩色水饺、红柳大串、港式蒸点……

## 海淀区网红美食餐厅等你来

海淀区在以前虽是皇家别院,景美如画,文化高地,但是,老字号却很是稀缺。这里的美食多是新兴的美食,集中在五道口和中关村,其他地方也有一些。今天,小编给您推荐几家口味、口碑双佳的网红美食餐厅。

## 船歌鱼水饺

顾名思义,是一家以饺子为主打餐厅,走进店内,鱼儿灯饰“畅游”在头顶,竹条装饰编织交错,好像置身于童话中的小渔村,也有在海边捕鱼的即视感。每个桌子上都写着标语“不合口味,可退可换”。精准的面料配比,更加注重韧性,与揉捏的力度,在店内可以看到后厨制作饺子的过程,确保菜品干净卫生。

首先介绍的是店内招牌——墨鱼水饺,选用纯天然墨鱼汁和面,饺子皮黑亮光滑韧劲十足,墨鱼水饺的馅只选取墨鱼40%的桶装鱼身精华部分入馅,剁碎后与韭菜搅匀用黄金比例放入皮内,皮薄陷大,口感鲜嫩,富有弹性。黄花鱼水饺是另一款镇店单品,面皮选用纯天然南瓜汁和面,馅料只取长到16cm左右的野生小黄花鱼做馅,色泽金黄,营养丰富。轻轻咬开后会有汤汁流出,鱼肉与淡淡的南瓜味奇妙相搭回味无穷。一定要趁热吃,放凉后口感上会差很多。此外,店内还有许多青岛特色海鲜,搭配香甜养生的崂山可乐,在帝都也能品尝正宗的青岛味道。

地址:中关村大街19号新中关购物中心3楼

## 古德楼

在北京紫竹院路69号中国兵器大厦3层,坐落着大隐隐于市一般的古德楼餐厅。古德楼以淮扬菜品为载体,配以地道湘菜和独特厨艺的创新菜品。

特色菜苏式红烧肉,古德楼精选带骨精五花肉,剔其骨去其边角留其精华部位,肥瘦相间,加入绍兴15年陈酿花雕酒与香葱鲜生姜等作料,熬出一种沁人心脾的香甜。珍菌佛跳墙,是用六种品质佳的新鲜菌菇和竹笙、羊肚菌,加入厨师精心熬制的鸡汤,小火慢炖轻煨,营养美味。鸡头米甜豆,也是古德楼招牌菜之一。

地址:紫竹院路69号中国兵器大厦裙楼3层

## 匠心面馆

匠心面馆,在马甸邮局东边的那条小路上,一家好吃的小面馆。招牌牛肉面和鸡腿,牛肉炖得很烂,香味十足,面条筋道,鸡腿也炖得很烂,很入味。泡菜牛肉面,泡菜偏咸一点,口感很好,牛肉口感不上不下,汤真的很好喝。

地址:北三环中路35号

## 阿娜尔新疆清真餐厅

阿娜尔新疆清真餐厅,在五道口国际食尚苑B区二层,店内面积不大,装修布置挺有心思的,也很干净。

美食有新疆凉皮,卖相佳,凉皮劲道,味道偏酸,料汁儿有点像卤,有点粘粘的口感,很是特别;阿娜尔拌面,面条筋道,有嚼劲儿,拌面的料是刚炒出来的,热乎乎的浇在面上,使人食欲大增;人气美食大盘鸡,鸡肉不算多,但绝对够吃,土豆恰到好处,绵软又不会烂到汤里,面片劲道,泡在汤里到最后都不烂。

地址:成府路国际美食苑二层

## 撒拉花儿西域美食

是一家主打清真美食餐厅,环境干净整洁,在北京经营了十多个年头,有多家分店。二楼拥有超大的空间,是家庭聚会、朋友聚餐的好去处。

菜品有红柳大串,是来自青海茶卡盐湖的羊后腿肉,瘦肉劲道弹牙,肥肉油而不腻,肥瘦相宜。古法烤羊排,羊肋条处的肉质地松软,以瘦肉为主,外焦里嫩,特有嚼劲。烤包子,包子外皮薄,肉馅多,烘烤之后外皮酥脆,趁热吃口感最佳。传统手抓饭,里面的萝卜软到像豆腐,据店内工作人员介绍,其中奥秘是在“焖”这个环节,焖得火候恰到好处,萝卜才会软而不烂。库尔勒烤香梨是撒拉花儿自己研发的菜品,精选库尔勒香梨同巴旦木、葡萄、乌梅、山楂、无花果等在饅坑里焖烤而成。具有润肺止咳的效果。自制老酸奶,粘稠度适中,如果觉得酸,餐桌上放有蜂蜜,可以根据个人口感添加蜂蜜,调整酸甜度。

地址:双榆树西里7号超市发西门边

## 第六季自助餐厅

作为一家时尚餐厅,不仅味道好,种类多,装修也很别致。店家主打海鲜小火锅,螃蟹、虾、鱼、贝类、鲍鱼、海参、三文鱼、刺身等新鲜美味。除了海鲜,还有山珍、云南空运的竹荪、松茸、野生胡萝卜、竹虫、有机蔬菜、牦牛肉、好吃的烤羊肉串。甜品和水果有杨桃、仙人掌果实、黄心猕猴桃,新鲜又好吃,还有鲜榨的西瓜汁和哈密瓜汁。

地址:西三环北路21号久凌大厦北楼二层 (北京旅游网)



## 食尚厨房

## 蚝油包菜炒油条



主料:包菜1个,油条1根

辅料:蚝油1大勺,蒜2瓣

做法:1.包菜洗净撕成大块,油条切成小条,蒜切片;2.锅内加少许油,倒入油条煎酥脆捞出备用;3.原锅倒入蒜片炒出香味;4.倒入包菜块大火翻炒均匀,包菜一打蔫加入蚝油翻炒均匀,最后加入油条炒匀出锅即可。

烹饪技巧:1.包菜手撕的更有味道;2.炒包菜要大火,要保持脆感。

## 短讯

## 六必居首届糖蒜美食文化节举行

本报讯“秣必齐,曲蘖必时,湛炽必洁,水泉必香、陶器必良,火候必得”——这正是六必居传承数百年的“六必”古训。10月16日上午,六必居首届糖蒜美食文化节在前门三庆园戏楼开幕,老字号不光展出其传统经典糖蒜,还把近年来的创新产品“独头黑蒜”带到现场。

六必居创始于明正统元年(公元1436年),至今已有

582年历史,是京城历史最悠久、最负盛名的老字号之一。六必居诞生的地方,就在如今位于前门大栅栏的六必居前门店。老字号从前店后厂经营传统酱菜的小作坊,一步步不断发展壮大,逐步成长为全国调味品领域的知名品牌企业。

糖蒜是六必居传承至今的12种传统手工酱菜产品中独具特色的精品。说起办糖蒜美食节的初衷,六必居总

经理武保华表示,很多人知道“六必居”这个牌子,也吃过老字号酱菜,但老字号旗下有400多种产品,很多人并不知道。“老字号也需要主动秀出自己,展示深厚的品牌文化内涵、良好的发展态势和创新的经营理念。”他说。

武保华表示,希望借着举办糖蒜美食节的机会,让消费者品尝经典传统手工艺酱菜的同时,也能体验国家级非物质文化遗产的文化内涵。