

北京美食

贴秋膘 海淀区火锅吃起来

火锅古称“古董羹”，因食物投入沸水时发出的“咕咚”声而得名，它是中国独创的美食，历史悠久，是一种老少皆宜的食物。而麻辣口味的重庆火锅，因其味道鲜美、卖相极佳，广为各地食客喜欢。

现在正值金秋时节，风一起，天气就有些凉，此时，最适合坐在室内好好吃一顿火锅了。北京城里的火锅店遍地开花，下面给大家介绍海淀区几家口碑不错的火锅店。

唇辣号(五道口店)

这家店的私厨九宫格锅底是袋装的，现倒并用矿泉水现熬，牛油红汤比重刚刚好，辣而不腻，越煮越香。调料是自选形式，调料台有丰富的选择空间。招牌手工老豆腐是他家三大法宝之一，传统工艺制作无任何添加剂，有黄豆和黑豆两款。老豆腐比较经煮，时间长一点会变得胖胖的但是口感还是很有嚼劲儿的。方竹笋也是特色招牌之一，鲜鸭血也是新鲜没的说，他家很多原料和食材都是空运过来的。

地址：海淀区5道口双清路西王庄5号楼1楼(华源世纪商务楼底商)

辣麻麻老灶火锅

这家火锅十分有特色，一进门，一楼服务员还会敲鼓通知，别有一番风味。他家的火锅味道油而不腻，辣而不干。这家的麻辣牛肉与其他店里裹着干料不同，是由藤椒腌制，口感也更加独特。火锅小料自取，可以根据自己口味灵活搭配。同时还有特色小零食以及水果，饮品可供挑选。



这家酸梅汤很有特点，用的是灯泡状的瓶子装的，和火锅简直是绝配。他们的服务整体也不错，加汤上菜都很及时，而且服务员会主动帮忙下菜调火。

地址：海淀区万泉河路68号紫金庄园九号楼东五单元地下一至地上四层

海底捞

海底捞的服务是完全没得话说的，热情周到，有时候甚至好得让客人都不好意思起来了。菜品非常新鲜，蘸料也很丰富，小吃、水果也很多，锅底也有很多种选择。是一个尝试抖音

网红吃法的好地方，而且有大学生优惠，也很适合学生党。

地址：海淀区北三环西路23号大钟寺中坤广场E座5层

重八牛府

重八牛府创立于2014年，锅底来自于明朝开国皇帝朱元璋

的老家安徽凤阳，故取名为重八牛府。重八率先提出“中国味、融合味”的概念，是融合火锅的开创者。无论火锅锅底、蘸料，都是纯手工打制的。重八牛府是知名的网红店，你看那排队的长龙，就知道食客对它有多喜欢。

地址：海淀区中关村南大街2号华宇时尚购物中心夹层

杨家火锅

杨家火锅坚持致力于提供正宗、地道的重庆火锅，坚持对传统味道的还原。杨家火锅非常突出麻辣，锅底就是重麻重辣的，还有杨家秘制麻辣香牛肉。

地址：海淀区海淀南路4号楼一层16号商铺

呷哺呷哺

一人一口锅，就餐比较方便，而且还能保持卫生，对于那些有轻微洁癖而又热爱火锅的人来说是个不错的选择哦。当然也可以选择两人一口锅，这种选择很适合情侣哦。汤底也有几种可供不同口味的人进行选择。

地址：海淀区中关村大街19号新中关村购物中心B1层
(北京旅游网)

食尚厨房

翅根炖豆角



主料：翅根4个，豆角400克

辅料：油、盐、五香粉、葱、生抽均适量，糖少许，料酒少许

做法：1.鸡翅根解冻后反复清洗干净，加入少许料酒、适量的生抽腌制10分钟左右；2.豆角摘洗干净备用；3.炒锅加入适量油，爆香五香粉和葱花，加入豆角翻炒至变色；4.将翅根及腌制翅

根的调味料一起倒入锅中翻炒，加入适量的水大火烧开，中火炖5~7分钟左右（至翅根炖熟就好了）；5.着情加入盐、糖、生抽调味即可出锅。

烹饪技巧：1.鸡翅根提前腌制一下更入味，调味料不要加太多，之后直接用来炖豆角；2.翅根和豆角都容易熟，不要加太多的水，豆角炖过了反而不好吃。

短讯

北京双桥天兰首届C味食廊美食节将举行

本报讯 全国50余家餐饮品牌扎堆把美食街搬进天兰“东星”，首届北京双桥天兰C味食廊美食节将于11月11日在原“东星时尚广场”开幕。这届美食节主打南北特色美食及网红小吃。

据了解，地处朝阳与通州交界的双桥，有着特殊的地理位置，其标志性的购物中心“东星时尚广场”经过一年的升级改造为天兰 Lifestyle(莱弗斯泰)生活广场，以5万多平方米的体量在两区人民提供文化娱乐、亲子教育、少儿培训、休闲

健身、家庭购物等综合服务园地。与其说餐饮带动购物人流，不如说人们购物休闲、娱乐、健身后，肚子饿了要找美食。天兰集团看准了综合服务的趋势，为消费者足不出天兰生活广场，就能享受美食。天兰特地在全国各地招募50余家品牌餐饮，分别在一层、四层、五层创建多个美食街区，提供一百余种不同地域不同口味的美食，供消费者挑选。

除一层原有麦当劳、必胜客、真功夫、阿芮鸡爪、阿甘锅盔、不二寿司等及五层

的老北京金豆角、小升水饺等20余家外，在四层又新辟出3000多平方米，新开20余家特色美食店。北京双桥天兰C味食廊首届美食节就在这三处美食街区同时进行。湖北渣把爷洪湖饼首次进京，现场制作，又脆又香；无辣不欢、无饿不做的四川蓝小喵冷锅串串；由新西兰进口芝士搭配秘制热狗，芝士效果既好玩又好吃的网红热狗；健身与美食的完美结合，主打低脂高蛋白，健康美味的营养餐等。