

## 北京美食

## 北京羊蝎子哪家强？

## 立冬最美老北京美食

在寒冷的北京冬季,相信不少人都喜欢吃上一口儿热乎的食物,北京人在冬天吃的食物确是很丰盛。除了常见的涮火锅之外,不少非常解馋的肉菜也是相当入味儿,尤其是街头巷尾的羊蝎子,肉炖得很烂,又入味,骨髓多,吸起来味道美极了,汤也真香啊,忍不住喝了好几碗。

## 添一顺

这里号称是老北京最正宗的羊蝎子火锅,“肥而不腻,肉多爽滑”,汤“真香啊”,“忍不住喝了好几碗”。再往锅底里“下抻面”,羊肉汤的浓郁加上面条的筋道,那口感“无敌了”。这家店就算是开在临近西郊的“荒郊野地”,生意还是非常火。

他家的羊蝎子肥而不腻,肉多爽滑,软而不烂,羊蝎子各个关节都可以轻易折下,骨汤中放了中草药,既有肉香又有恰到好处的麻辣味道,好吃又营养,让人爱不释口。涮完肉类一定要加一些青菜、冻豆腐、金针菇、红薯片、竹荪和抻面,吸收了汤汁的精华和咸香味道,既健康有管饱。去之前务必提前预订。

店铺地址:海淀区北四环西路88-17号空军指挥学院北门1号(北门西侧)

## 蝎王府羊蝎子

蝎王府是一个有些历史的店铺。这家店的前身是万禾香源湘菜馆,所属的饮食集团内部调整后,改为经营羊蝎子火锅。这里的羊蝎子,当真是受到食客们的青睐,您要是想晚上来吃这



一顿,还得提前预订。通常晚上九点半左右,这里的羊蝎子可就售罄啦。除了肉香味足的羊蝎子和各种新鲜的火锅食材,这里的特色面点、白水羊头、夫妻肺片等菜品,同样广受欢迎。

这里的蝎王府羊蝎子火锅据说也是传统优势名菜,经多年潜心钻研,精心熬制老汤,以内蒙古锡盟和乌盟两地区的5-6个月大的羔羊经泡。挑、烧、煨、焖等十几道工序方可出锅。其味微麻、微辣、不膻不腻。既保存了原清汤火锅的营养精华,又迎合了现代人的口味。相当解馋。

店铺地址:朝阳区松榆北路5号(潘家园桥东北侧,金利大厦底商)

## 老冯烤羊蝎子馆

老冯烤羊蝎子馆是位于北京市西城区鼓楼西大街206号(近德胜门城楼),是一家以传统羊蝎子为主菜的餐馆,另外在京城还有数量相当多的分店。据

说这里比较火爆的原因完全在于拥有一位实力强大,技术超群的师傅。而且这位师傅特别秘制工艺被多家羊蝎子名店所采用,在京城已是遍地开花,甚是火爆。

老冯烤羊蝎子食材原料均来自内蒙古锡林格勒大草原,这个全国以放牧为养殖方法的唯一基底造就了肉嫩、味美、色鲜、口感好的非凡品质,为老冯菜品树立了良好的口碑。

推荐的菜品很多:烤羊蝎子、涮锅羊蝎子、红柳树烤串等。羊蝎子肉很多,烤羊蝎子很入味,外皮焦酥,肉很嫩。涮锅羊蝎子汤汁浓郁,涮菜、豆腐、菌类等都很入味。烧饼个头很大,层层酥脆。

店铺地址:西城区牛街11号(礼拜寺斜对面)

## 阿兰菜馆

乍一听到阿兰菜馆是不是很奇怪,这是家什么菜馆?阿兰菜馆——北京著名的回民家常菜馆,阿兰菜馆的家常菜,在传统北京风味菜肴的基础上,适合大众口味、经济实惠、好吃不贵、方便快捷、环境优美、卫生洁净、服务上乘。在北京地区享有极高的声誉。

阿兰菜馆的特色菜有炖羊蝎子、羊棒骨、爆肚等。阿兰菜馆在北京已经有多家分店,价格方面也比较能让大众接受,属于大众消费。北京的阿兰菜馆最受回民朋友的喜欢,不过很多的朋友会对阿兰菜馆情有独钟,原

因呢,您自己去过就知道了。

店面是传统的清真风格,大厅清爽干净。羊蝎子是他家的特色,肉多、入味,骨头酥;羊棒骨色相诱人,不腻、不膻,上菜速度也够快,饭口时段经常爆满。羊肉余面的面是手擀的,汤有股淡淡的醋香,很是提味儿。

店铺地址:东城区永定门东街1号(天坛东里南区2号楼西)

## 红柳树烤羊蝎子

除了以火锅的传统形式来诠释它的美味外,近几年“烤”的形式也逐渐流行起来——“馕坑烤羊蝎子”,馕坑,是新疆维吾尔族特有的一种烧烤工具,除了烤馕,还可以用来烤羊肉、烤羊腿,而这种制作方法在新疆已有500多年的历史。

咬下刚烤好的羊蝎子,既不会塞牙,膻味儿又小。骨松肉烂,抓住脊椎啃两口肉,再吸一口骨髓,用力过猛还会喷得满嘴香汁,吃完顿觉神清气爽。另外,在这个店食羊蝎子,不妨搭配新疆茯砖茶来去油解腻。

“馕坑”为维吾尔族特有的一种烧烤工具,除了烤馕,还可以用来烤羊肉羊腿。馕坑中烤出的羊蝎子外焦里嫩、鲜美可口,又有非常好的养生保健功效,深受北京市民喜爱。红柳树烤羊蝎子正是采用正宗的馕坑烤制,配以西域传统的烧烤秘方,给北京市民带来了别具一格的美味体验。

店铺地址:朝阳区小营北路55号(近汉拿山汤泉国际酒店)(北京旅游网)

## 食尚厨房



## 八宝酱烧豆腐

主料:豆腐300克,五花肉80克,花生油15毫升,生抽5毫升,黄瓜半根,淀粉5克

辅料:葱、蒜、盐均适量,八宝酱2勺

做法:1.五花肉切成肉丁,黄瓜切成黄瓜丁,蒜瓣切成蒜末,葱切成葱花备用;2.豆腐切成2.5厘米见方的豆腐块;3.锅中备水,烧开后将豆腐块放入焯烫约1分钟左右捞出备用;4.另起一锅放入

花生油,热后放入蒜末和葱花煸炒出香味;5.加入五花肉煸炒至颜色变白,加入八宝酱,煸炒至混合均匀出香味,放入豆腐块,小心翻炒均匀,不要把豆腐块弄散;6.加入生抽和适量的盐,翻炒均匀;7.淀粉加入水调成水淀粉,倒入锅中,小火烧开至汤汁浓稠,最后加入黄瓜丁翻炒均匀即可出锅。

烹饪技巧:豆腐不要买太嫩的,否则容易炒碎。

## 短讯

## 老字号备下立冬招牌菜

本报讯 冬至,饺子、火锅成为消费热点,京城老字号纷纷忙着为立冬做准备,备下了足量的特色水饺和涮肉等应季美食。西四惠丰饺子楼、惠丰老北京涮肉馆等老字号,立冬当天晚餐时段的雅间,在十月底就已经被预订一空。

西四惠丰饺子楼除了鲅鱼馅、黑猪肉馅等招牌水饺持续火爆以外,节日特供白菜大蒜馅水饺将再次端上餐桌。“这款水饺在刚推出时曾被质疑口味,但很快就供不应求。”惠丰饺子楼值班经理介绍,大蒜有降低血脂、延缓衰老等多种食疗作用,大家不仅能吃到美味,还能吃到健康。这款大蒜水饺首创于2016年,每年仅在立冬、冬至等节日限量发售。

为了缓解往年节日仅到中午就卖断货的状况,今年冬至特别准备了比以往翻了一倍的货量。此外,西四惠丰饺子楼今年立冬还提前准备了碧绿爽脆的腊八蒜,喜欢腊八蒜的顾客不再需要苦等到腊八节了。

“八大春”之一——同春园饭店新添了猪肉荠菜和猪肉茴香馅水饺;“鲁菜泰斗”同和居饭店的月坛店准备了猪肉大葱馅水饺,什刹海店则特别推出三鲜馅水饺。另外,“南宛北季”烤肉宛、烤肉季的烤肉为立冬备下了1700斤;老西安饭庄的泡馍预计销量将在1000碗左右;砂锅居的各式砂锅菜销量也将比平时多出四五成,预计销量超过800份;又一顺

的老北京火锅、个吃小火锅也比平时准备多了两倍。

不少老字号也特意为了立冬推出新品,像百年湘菜曲园酒楼就为立冬推出了菊花火锅,长椿街马凯餐厅为立冬推出了松茸老鸡汤。“到了立冬,得有一半的顾客都点上火锅。”曲园酒楼经理马东梅介绍,菊花火锅里除了有菊花,还有海参、大虾等多种食材。

除了泡馍、火锅、烤肉这样的冬季传统美食,护国寺小吃起源店将于立冬当天开始供应炸年糕,店经理王新梅介绍,恢复“炸年糕”今年已经是第三年,近年来传统美食越来越受欢迎,“炸年糕”的销量也是一年比一年好。