北京美食

你知道北京有哪些网红店吗？

说到网红很多人想到的会是什么直播？抖音？快手？而对于吃货来说，网红美食自然是第一位，但是你知道北京有多少网红店吗？各类网红美食隔段时间就会刷爆大家的朋友圈，大家争相成为网红美食的拥趸，在街头巷尾排出了一道道靓丽的风景线。

SPACELAB失重餐厅

在蓝色港湾美食街的餐厅，位置比较好找，就在一层底商，失重餐厅是一定要来打卡的。极具科技感的设计、无人轨道上菜系统、17秒食物从天而降，让进去的人都有一种“来到未来”的错觉。

餐厅以西式简餐为主，有汉堡、牛排、意面、德国烤肠等四五十道菜品。除牛排等大份菜品仍需人工上菜外，基本从进店点餐到菜品传送到付款都是自助完成。

地址：朝阳区朝阳公园路6号蓝色港湾12号

tomacado花厨

花厨也算是北京的网红店，店如其名，到处都是花，在花海里吃饭，相信没有谁可以拒绝的了。整间餐厅被分隔成两个部分，到处都布满花的元素，布置很用心，女孩子到这儿一定会少女心泛滥。

他家的招牌菜香草烤鸡非常香嫩，还配有南瓜泥，味道也不错。花厨彩虹卷是越南卷的升级版，一盘7个，每一个卷口感都不一样，凑成了彩虹的颜色，有两种蘸汁，喜欢吃酸爽或者浓厚的都能满足。

地址：朝阳区东三环北路27号嘉铭中心B1

Let’s Burger Plus

Let’s Burger Plus算是京城小有名气的汉堡店。店里装修简洁，走美式快餐厅的低调简洁路线。老板喜欢黑人音乐，满屋子贴着一些黑人歌手的照片。

芝士牛肉汉堡，牛肉饼很大块且扎实，芝士味道很香浓，西红柿、生菜、洋葱等蔬菜都很新鲜清爽，可以中和一部分肉饼的油腻。这家的薯条，那真是相当的赞呐。

这儿的薯条有本味和带料两类，本味的就是纯炸薯条，本身炸得很酥脆，浓浓的土豆味上洒了点睛之笔一样的盐粒和胡椒粉，一咬之下是先体味到了薯条的酥脆。

松露巧克力蛋糕，必点甜品，吃完正餐才会端上桌，因为需要冰镇温度保持在0～5度的时候才最好吃。蛋糕微苦回甘，像是一大块即将融化的黑巧克力一样，为了不影响口感，所以一定要赶快吃掉。

地址：三里屯路11号三里屯Village北区B1楼

客从何处来

三里屯红砖墙的机电学院里有不少好店，院落一角的“客从何处来”就是备受推崇的一家甜品店，绝对的高逼格，一进门就透着一股高冷范儿。这里不仅吸引了很多明星的光临，也是很多甜品爱好者的心头好。

据说每款甜品都有一个背景故事，并且精心搭配了高端专属餐具，出自纯手工厨具品牌Cutipol，就好像餐具是为甜品而设计，餐具与甜品合二为一，缺了谁都少了滋味。客从何处来，重点在“客人”，老板希望远道而来的客人能有一个交流的空间。

好吃的千层蛋糕需要每一层饼皮和奶油厚薄均匀，层次分明的同时又能保持一块完整蛋糕的口感。这些要求客从何处来的千层蛋糕都做到了。21层饼皮厚薄、大小一致，层层紧密但却层层分明。

地址：三里屯机电学院四号院10号楼南一号

Lady M

不仅享有“美国十大蛋糕”“纽约最佳芝士蛋糕”等美誉，主打的千层蛋糕更是让全世界的食客都甘心大排长龙。

经典千层蛋糕，是店里的招牌，饼皮薄而柔韧，每个蛋糕至少要20层饼皮组成。正常吃法是一口吃千层，网红吃法是把焦糖饼皮部分卷着柔滑的香草奶油全都独吞了；百香果千层蛋糕，非常受欢迎的一款水果口味千层，不仅仅是最上层的自制百香果酱带着百香果独特的酸甜味道，就连内里的奶油都是百香果口味的，一口下去很是清新。

地址：朝阳区朝阳大悦城2层

KISS THE TIRAMISU

是一家网红冰淇淋店，在全球开了31家店，以标志性的高脚杯冰淇淋为特色，北京第1家在三里屯。冰淇淋都是现点现做，鲜果配料都是自己腌制，一共有5种口味，最近还新出了甜蜜的巧克力提拉米苏口味。除了高脚杯冰淇淋，店里还有特色冰淇淋拿铁和饮料供应。

在意大利文里提拉米苏（Tiramisu）的意思是“马上把我带走”，意指吃了此美味，就会幸福得飘飘然，感兴趣的你快去体验幸福滋味吧。

地址：朝阳区工人体育场北路三里屯太古里南区一层

奈雪的茶

她风靡网络，刷爆INS、小红书等N多平台，备受大家的宠爱！每一次的新品推出，也总能掀起热潮，惊喜不断！她就是——“一杯好茶，一口软欧包”，总能带给我们美好生活体验的奈雪的茶。

和名字一样，霸气芝士草莓果真很霸气，草莓果肉加上芝士都是厚厚一层，喝上一口就停不下来！据说老板娘还霸气的包下了超大的草莓园，就为了全年供应新鲜草莓不下架，不用担心想喝的时候喝不到。

地址：西城区西单北大街131号西单大悦城购物中心

鹿角巷

被誉为台湾必喝的三大黑糖奶茶之一，几乎每家门店都大排长龙。由于内地的商标还没获批，所以国内目前大大小小的“鹿角巷”已经有几百家。

黑糖鹿丸鲜奶，甜度基本来自黑糖熬制的鹿丸，奶味纯正。最喜欢的喝法就是霸气直接喝，超级Q弹的鹿丸与冰鲜奶混合之后，碰撞出的奇妙口感让人惊奇，忍不住打call。

地址：朝阳区三里屯3.3大厦

喜茶HEYTEA

喜茶HEYTEA，以“排队时间长”著称的“网红”奶茶店，喜茶大悦城双水吧旗舰店，位于朝阳大悦城1楼，装修风格极简，采用双水吧、两条生产线的模式，希望能加速分流，让等候的各位都能尽快品尝到美味。

喜茶的服务非常专业，店员都是由广东老店过来的，说着一口又软又潮的粤式普通话。他们对于茶汤的熟识度非常高，单看颜色就可以分辨出几款非常相似的茶汤。

喜茶的MENU分为芝士茗茶系列、芝士混合茶系列、传统奶茶系列、满杯水果茶系列和纯茶系列，还有特色甜品，种类丰富，选择很多。

地址：朝阳区朝阳大悦城1层

（北京旅游网）

食尚厨房

双豆炖鸡爪

主料：鸡爪300克，红腰豆50克，鹰嘴豆50克，姜片10克，香叶10克，香菜10克

辅料：盐3克，胡椒粉1克，酒30克

做法：1.鸡爪洗净备用，红腰豆、鹰嘴豆提前泡发好；2.锅中加水煮沸，把鸡爪放里面，焯水后捞起；3.再另取一锅水，放入姜片，把焯过水的鸡爪放锅里，注入酒、盐、胡椒粉、香叶；4.小火煮10分钟左右，把泡过水的红腰豆、鹰嘴豆放里面继续煮；5.待鸡爪煮至软熟盛出，撒上香菜即可。

短讯

故宫角楼咖啡开张运营

本报讯 贴着紫禁城的城墙根儿，捧上一杯“康熙最爱巧克力”，抬眼望去，“千里江山图”尽收眼底……12月1日起，位于故宫博物院神武门外的故宫角楼咖啡正式营业。

这间位于神武门外西侧城墙脚下的咖啡厅，设置了19张桌子，其中贴着城墙根摆着8张桌子，室内有11桌。开放时间暂定每天8时到19时，目前提供经典咖啡、牛奶与茶等31款饮料。同时，店内还提供一份“故宫甄选”水单，养心咖啡、康熙最爱巧克力、三千佳丽奶茶、佛手香茗、一骑红尘妃子笑——荔枝红茶等透着“宫”味儿的饮品上榜。

据悉，故宫神武门外两侧，曾经是故宫的办公用房，故宫希望将其打造成两条“文创街”。游客无需进入故宫，也可近距离享受到故宫的文化，尤其是故宫闭馆之后，也有机会购买到故宫的文创产品等。故宫角楼咖啡厅专门开辟了一个展区，《千里江山图》的扇子、宫藏文物为封面的笔记本、故宫日历等小件精致文创产品集中展示着。武门外东侧城墙外，“故宫快餐”也在试运营。