

浪漫相约京城地道法餐

法国菜因其口感之细腻、酱料之美味、餐具摆设之华美,而被公众喜欢。法国的烹饪技术也是世界有名的,法国菜不仅美味可口,而且菜肴的种类很多,烹调方法也有独到之处。随着生活水平的提高,越来越多的国人喜欢法国菜,下面小编为大家介绍几家京城人气法式餐厅,个个都独具特色。

JUSTIN 文秀时尚法餐

Justin 文秀时尚法餐厅,由亚洲首位米其林三星厨师Justin Quек(郭文秀)创立。店里的招牌莫过于法式鹅肝拼盘(香煎、鹅肝小笼包、鹅肝批、鹅肝蛋糕):一道鹅肝,以四种方式为你呈现。香煎鹅肝鲜嫩肥美、鹅肝小笼包晶莹剔透、鹅肝批口感醇滑、鹅肝蛋糕入口即化;四种滋味、四种口感、四种质地,挑战你的味蕾。

香脆马头鱼配酸辣酱、“四大天王”:采用经典法式做法,鱼皮酥脆,鱼肉鲜嫩,搭配JQ秘制酸辣酱与四大天王蔬菜,浓浓的亚洲风味令众多新老食客不约而同的拍手叫好。

牛肉双吃,澳洲M7和牛拼中式腌制牛肋条,橙味胡萝卜泥,时蔬佐香菜牛汁:澳洲M7和牛拼中式调味腌制牛肋条,低温慢煮,肉质酥烂,中西合璧,入口即化,橙汁和姜汁带来额外的清爽与辛香。

CAFE FLO 福楼非凡

CAFE FLO 福楼非凡,在北京有19年历史的法餐老品牌,走的法国街头咖啡馆路线。主打的惠灵顿牛排、种西餐、brunch,下午茶套餐更是适合闺蜜小聚时来一套。

冲着好先生惠灵顿牛排去的,看剧的时候就种草了,吃的

时候开心得不要不要的。海鲜饭一定要点,非常对小编的口味,朋友说和他在西班牙吃的味道非常像。意面味道很好,以为会有些腻,但是意外的没有,最后吃光光啦。

歌剧院蛋糕还不错,巧克力苦苦的,一尝就知道是很好的巧克力,至于在热量上,适当安慰一下自己吧。

INFRA ROUGE

InfraRouge,由上海大名鼎鼎的外滩18号Bar Rouge幕后团队全力打造,作为其姊妹品牌的InfraRouge融合时尚、新潮酒吧文化、精致美食为一身。

InfraRouge 共有两层,均为半开放式空间,三楼为餐厅提供极富创意的现代法式料理及缤纷小食。五楼为顶楼酒吧及俱乐部,延续上海Bar Rouge的法式时髦优雅格调。

InfraRouge 不仅传承了经典的法式菜肴,又在这基础上做出了新的尝试,融合了很多中式的料理手法。

切肉特令伴水牛芝士,一层绵软的茄子与一层自制风干番茄交织在一处,层层相叠,黑醋与柠檬是最完美的调味品,清香酸甜的口感让人立马对接下来的菜品提起了兴致。

黑贝银鳕鱼土豆糊,融入了蒜泥的土豆泥打底上面承载着外皮焦脆的银鳕鱼,底部用意大利红酒醋调味,酸豆和风干番茄

点缀其中。

红外线蛋白饼,碟子上摆了两个小巧可爱的粉嫩嫩蛋白饼,吃起来香香脆脆的,酸奶是自己发酵而成的,没有额外的添加剂,底部有慕斯,上面覆盖了一层草莓酱和大颗粒的蓝莓,酸甜可口,丝毫没有甜腻感。

北京瑰丽酒店怡庭西餐厅

北京瑰丽酒店怡庭西餐厅,北京唯一且正宗的法式烤乳猪。北京瑰丽酒店算得上是北京最早一批的五星酒店,直到今天,在众多星级酒店崛起的同时,这里依然有着它几十年的韵味在散发光芒,无论是明星们的生日party还是国家政要的接待,这里每天都会承办大大小小的宴会。

餐前面包,不够吃还可以接着要,不过建议还是留点量,因为后面的菜量都不小。三黄鸡,相当于半只鸡的分量几乎铺满盘面。

北京香格里拉饭店 AZUR 聚餐厅

是一家由2017全球50佳餐厅排名第四的名厨Mauro Colagreco主理的法餐厅,这里是米其林星级美食体验。Mauro大厨善于采用返璞归真的创作手法来诠释法国南部菜肴纯粹的色香味。相“聚”于此,分享快乐,用舌尖感受传统与现代美味

的交融,让热情洋溢的服务及精心烹制的菜品来开启全新的美食之旅。

和牛牛脊排搭配鸭肝酿羊肚菌,精选9级上等和牛牛脊排,与新鲜的羊肚菌搭配,改变了以往多用干羊肚菌烹饪的局限性,时令且新鲜。

多宝鱼搭配清炒酸模叶及烟熏文蛤汁,酸模叶的酸爽、芹菜根泥土的清香、文蛤汁浓郁的烟熏味,层层渗入至多宝鱼肉中,口感层次丰富,主厨更是将酸模叶汁的酸代替传统的柠檬汁,保持传统口味的同时又别具新意,带给你不一样的味道。

卡本妮法餐厅

餐厅位于金鱼胡同3号的诺富特和平宾馆西楼一层,与故宫、王府井咫尺之遥,是京城小有名气的法餐厅。

法肝,是法国最有代表性的珍贵美食之一,传统吃法是用烤得喷香的面包,配一片厚厚的法肝,入口时品味面包焦香、法肝细腻柔滑,一种绝妙的口感,令人难忘。

战斧牛排,进口1200克完整的战斧牛排,满满的蛋白质和能量。

玉米、小番茄、炒蔬菜、土豆泥以及薯条作为配菜,补充了足够的碳水化合物和膳食纤维。这些食材既有高蛋白补充能量,不油腻且易消化又健康。

The view 3912

The view 3912在SOHO现代城39层12号,独好的黄金位置是观览CBD的最佳视觉。在众多的西餐厅里,这里给你一种温馨、舒适、高贵的体验。暖色系中的棕红色为主色调,温馨中透露着几分奢华,欧式的风格沉静而自然。靠窗的紫色丝绒椅子尽显高贵,绝对是约会的最佳选择地。一边品酒一边看窗外的车水马龙,不管是白天还是夜晚,都是一次浪漫的用餐体验。

这里的法式煎鹅肝,一定要品尝,入口即化,肥而不腻,配上些许葡萄酒汁,还有秘制小洋葱,别有一番滋味。

马克西姆

北京的老牌酒店数不胜数,在上世纪70、80年代的时候这种欧式贵族风格的西餐厅风靡到中国来。马克西姆西餐厅是其中之一,也是最具代表性的,它是由法国设计师皮尔·卡丹开创,1983年在中国开了第一家分店,如今30多年过去了,它还是那么优雅那么妩媚。

奶油蘑菇汤,口味变淡,奶味不重;奶油蟹的汤鲜味出众,口感润滑;煎鳕鱼肉质上品,火候掌握得恰到好处;甜品马克西姆甜品由草莓慕斯切块和巧克力蛋糕切块组成,巧克力的口感很有层次感,甜中带苦,喜欢。

(北京旅游网)

食尚厨房

酱骨架



主料:猪脊骨 800克
辅料:干花菇 1朵,黄豆酱 30克,生抽 20毫升,精盐 2克,料酒 30毫升,生姜 10克,干辣椒 5个,冰糖 8克,青花

椒 1克,香叶 5片,八角 1个,桂皮 1块,桔皮 1块

做法:1.猪脊骨洗净剁块,用料酒水浸泡1小时,中间换水2~3回;2.冷水下锅,加洗净的猪脊骨焯水,打捞血沫子,

从汤水沸腾处捞起脊骨,趁热加入生抽,拌匀后腌10分钟;3.腌好的脊骨倒入电炖锅内胆中,加入香料、黄豆酱、精盐和适量水(水位跟脊骨持平即可),装入电炖锅中;4.选择无水焗,口感选清香味,用时是12分钟,程序结束后排气即可。

短讯

小汤山蔬菜基地I'M甜小番茄开启“甜蜜”生活

本报讯 口感超甜,咬一口就甜蜜爆浆,一口一个,很是美味……不同于普通番茄的果肉偏硬,产自“小汤山蔬菜”基地的I'M甜小番茄皮薄、多汁,口感香甜,闻起来带着水果的香气,吃起来没有普通番茄的酸味,咬一口会在嘴巴里面爆出香香甜甜的果浆,相信不爱吃番茄的小朋友也会喜欢。

I'M甜小番茄,是由国家农业农村创业导师、北京天安农业执行董事、高级农艺师林源亲自带领团队历经多年研发,经过300多个品种粗选,60多个品种精选,在全国不同地域试验筛选出来的优良番茄品种,同时针对该品种做专门的栽培技术研究后在日照充足的小汤山基地种植而成,目前已经进入硕果累累的采收期。

浓缩的即是精华的,身材mini的I'M甜小番茄,不仅外观红润惹人喜爱,而且口感香甜,维生素特别丰富。在京城寒冷的冬日里,无论是给宝宝作为营养辅食,还是给自己作为茶歇时间的小零食,抑或是给家人做一份五彩缤纷的蔬菜沙拉,可以吃上这么甜蜜与美味的小番茄,真是一种小幸福。