

北京美食

来犄角旮旯里的美味小馆吃地道北京美食

北京是众所周知的美食汇聚地,想找到一家好吃的饭馆不是什么难事,蒸、炸、煎、烙、爆、烤、涮、冲、煎、煨、熬,只有您想不到的,没有您吃不着的。关于北京美食,今天小编给大家介绍那些“深藏不露”的美食小馆,这些餐馆既没有张扬的外表,也没有夸大的宣传,靠的是手艺,和对菜品日复一日的专注。虽然这些饭店有的藏在犄角旮旯里,有的连招牌都没有,但它们依然保持着匠心精神,认真对待每一道菜和每一位客人。趁着周末,选一家喜欢的餐厅去尝尝吧。

大兴胡同面茶

这家面茶店的位置非常隐秘,它藏在胡同的大杂院里,没有招牌,甚至连桌子都没有,找它您可得仔细点,因为一不留神可能就走过了。面茶是老北京特色风味小吃之一,北京人喝面茶不用勺,沿着碗边,趁着烫劲儿,吸溜上一大口,醇香的麻酱、清香的小米,还有那芝麻的焦香三者口中交融,咂摸咂摸这滋味儿,还想再来一碗。

地址:交道口南大兴胡同7号

黑窑厂街糖油饼

如果要问北京人哪里糖油饼好吃,相信吃过黑窑厂街的糖油饼的人都会给您推荐。黑窑厂的糖油饼口感松软,有糖的地方咬上去特别脆,单糖双糖都好吃,一次吃两也不觉得腻。位置还算好找,陶然亭北门直对着的那条街就是黑窑厂,您一直往北走不了多远就能看见排队的人群了。

地址:黑窑厂街四平园

南平房3-1号

西安宫廷香酥牛肉饼

牛街上的西安宫廷香酥牛肉饼,好吃不贵,赶上刚出炉的时候必排队。牛肉饼外酥里嫩,馅料十足,不咸不腻。建议买到了立刻吃,放久了皮就不酥了。

地址:牛街16号

和平门孙记驴肉火烧烤串

如果说给京城所有的驴肉火烧建个排行榜,它家绝对可以排第一。热腾腾的河间方火烧色泽金黄,酥脆可口,加上香嫩的驴肉和青椒,一口驴肉火烧,一口驴肉汤,超级满足。这家驴肉火烧就开在和平门全聚德对面,店面不大,位置还算好找。友情提示这家禁烟,为了这口儿您就先忍会吧。

地址:南新华街与香炉营头条交口宣武门东河沿街3号

京天红酒家(虎坊桥炸糕)

在北京,卖炸糕的店铺多到数不过来。但是,偏偏这一家叫京天红的永远那么火,每次路过都能看见排的长长的队

伍。刚出锅的炸糕最好吃,焦黄酥脆的外皮,满满的豆沙馅,每一口都是那么的甜蜜。如果您想吃这口了,我建议您自己来排队买,因为刚出锅的炸糕最好吃,拿回家就不是那个味了。对了,您来买之前可看好了地址,虎坊桥炸糕仅此一家,您可别买错了。

地址:虎坊路虎坊桥7号

新新湘菜馆

这是一家门脸不大,设施甚至可以用简陋来形容的湘菜馆,如果不是熟人推荐,您很有可能因为它老旧不时尚的装潢错过了它。这家的湘菜做得非常正宗,不仅分量足,价格也是非常的实惠。

地址:新中街二条8号

新疆巴州金丝特餐厅(新疆巴州驻京办)

虽然这家店就在大钟寺附近,但找起来还真有点麻烦,开车去不太方便,建议您坐地铁到大钟寺,从B口出,跟着导航走个600米左右就能到了。这



里的大盘鸡有“京城第一大盘鸡”的美誉,据说只要吃上一次,就会上瘾。

地址:皂君庙2号巴州驻京联络处内

南宁食府

在南宁食府几乎可以吃到广西所有的米粉。服务员都是南宁当地人,一口嗲嗲的南普,点菜的时候您要是不知道吃什么,听他们的推荐就不会错了。虽然它藏在假日酒店里,但位置却非常好找,您导航德胜门假日酒店就成了。

地址:德胜门外大街71号假日酒店4楼

龙港酒楼(黑龙江驻京办餐厅)

不知道您有没有注意过复兴门北大街上的龙港酒楼?可能您会觉得这不就是一家普通的餐厅么?其实不然,它是黑龙江驻京办事处的附属餐厅,东北菜做得非常地道,筋道的大拉皮,酥脆的锅包肉,都是不错的选择。

地址:复兴门北大街5号黑龙江宾馆1楼(月坛南桥西南)

醉虎传

在五道营这样充满北京文化的胡同里有很多创意小店和特色餐馆,醉虎传像是繁忙都市中的深夜食堂,店面不大,但日式气氛浓郁,不论是灯光、贴画、还是精致的日式特色料理,都非常有东瀛风味。

地址:五道营胡同13号甲2

藏三味

如果没有熟人带路,很有可能就找不到这家店,它藏在呼家楼宾馆里,位置很是隐蔽。店门口更是没有任何装饰,只挂着“营业中”三个字,如果单独看门的话完全想象不到门里面是一家超正宗的日料店。由于座位有限,就餐前需要提前打电话定位。特别推荐南蛮鸡块,鸡肉软而嫩,量多,自制的塔塔酱也很好吃。

地址:向军南里二巷5号呼家楼宾馆内

(综合)

食尚厨房

爆两样

主料:鲜虾300克,猪肉200克  
辅料:蚝油1茶匙,老抽、料酒、白胡椒粉、水淀粉、葱姜蒜均适量

做法:1.猪肉切片,放入胡椒粉、老抽、少许食盐、淀粉、料酒抓匀腌渍几分钟;2.腌渍好的肉片加入1茶匙食用油再次抓匀,锁住肉片水分,葱姜蒜切末;3.鲜虾去头开背去虾线,去了虾线的虾仁放入碗中,加入少许白胡椒粉、料酒抓匀腌渍几分钟;4.锅中放油,有五六成热放入腌渍好的虾仁,滑炒至虾仁变色盛出;5.用锅中余油滑炒腌渍好的肉片,肉片变色盛出;6.用余油爆



香葱姜蒜末,放入滑炒好的虾仁和肉片大火翻炒均匀,加入1茶匙蚝油,少许白糖,快速翻炒均匀;7.用水淀粉勾芡(水淀粉中加入少许老抽),大火翻炒至芡汁裹在食材上即可。

快讯

京天红炸糕将原址经营

本报讯 1月6日,京天红老板韩美俊向媒体确认,经和出租房方面协商,工人俱乐部装修完毕后,京天红炸糕可留在原址经营。

“主要还是想把老口味留在原址,这几天这么多人排队的事,西城区相关部门也很重视,今天终于定下来了。”说到炸糕不搬家的事,韩美俊也难掩兴奋之情:“我刚做好通知书,已经贴

出来了,大家不用这么排队了。”同时,京天红也通过顾客微信群发布了一则致广大消费者的公开信,告知大家这个好消息。京天红发布的公开信中提到:“京天红自上世纪90年代初开业,已传统的家常菜、特色风味远近闻名。炸糕、包子于1994年开始售卖。由于门店承租合同到期,引起顾客的关注,出现了排队购买现

象。为避免顾客过长时间的等待,经负责人和出租房方面协商,工人俱乐部装修完毕后,京天红炸糕可留在原址经营。”

据悉,京天红除了虎坊桥原址外,在丰台区马家堡东路甲24号的分店已经营业了4年,东四十条北门仓6号楼鲜汇超市一层和万泉路95号的分店也正在装修,将在1月15日之前开业。