

北京美食

京城聚餐指南 团建就到这些地方了

新春将至,一年从头忙到尾的公司小伙伴们,都在期待一个充满仪式感的happy Ending,给这一年来个完美收官。但是在哪聚?吃什么?众口难调,这也始终是“组趴者”纠结的事儿。在京城,哪些餐馆适合聚会餐,环境怎么样?味道可好?性价比如何?小编今天就推荐一波,为大家——道来。



嫩的,加上肘子绝配;烂蒜肥肠也超好吃,一点儿下水味儿都没有,配上蒜末绝了。主打的卤煮比很多专门卖卤煮的店要好,除此之外像侉炖水库鱼头、麻豆腐、大理牛肉、炒板蓝根嫩叶等又都是他家的推荐菜色。

地址:东城区西四北八条1号(平安里路口)

成都葫芦娃一家人

半封闭的两层环境,让你不必受到来自路人的观望、畅快地享受一顿火锅。碗碟杯子图样设计感十足,既有中式纹案的圆融又不乏现代审美的轻快,仿佛让人置身于宽窄巷子的悠闲意境之中。

除了传统的鸳鸯锅底、菌汤锅底之外,“一家人”的特色锅底中,番茄木瓜是可属佼佼者,番茄与木瓜新鲜切块下入汤中,绝不添加番茄酱等制品投机取巧,兼具养颜嫩肤效用。开涮前喝一碗番茄木瓜汤,鲜美绝伦。

千层肚,经过短暂焯烫,筋脆爽滑,让人上瘾,更能体味到食物的本味。滑蛋牛肉是将生鸡蛋打破后,完整地放在牛肉上出品的,最后将鸡蛋液铺满牛肉的工序,食客自己体验完成。经过蛋液的滋润,锅中的牛肉久煮不老,已熟出锅的牛肉因为外层蛋液的缘故格外润滑,略有弹性的牛肉裹在里面,口感层次分明,再加上些许蘸料,味道更佳。饮品山楂汁,用复古小保温瓶装盛的沁凉山楂汁,浓郁无比,在杯子上还能看到“挂壁”效果。喝在口中,尚有细密的山楂颗粒,让人胃口大开,降火清利。

地址:朝阳区三里屯工体东路中国红街3号楼三层

(北京旅游网)

雅典娜希腊餐厅

适合文艺小清新的浪漫公司聚餐。餐厅附近都是使馆区,人烟稀少、林荫蔽日,到处都有绿色的防护网和站岗的武警,是难得的曲径通幽、闹中取静。

推门进去,内部装修朴素温馨,墙上挂着好多希腊风光照,爱琴海的气息扑面而来。食物多以茄子、橄榄油、羊奶酪等为原料,可单点,也有自助。

自助餐区有开放式饮料和茶点,不想举办闹哄哄油腻腻的年底聚餐,在这里办一场冷餐会或者下午茶形式的年底团建,是个不错的选择。

地址:朝阳区三里屯西五街1号

食肉兽烧肉小馆

对于聚餐来说,不大鱼大肉,还有什么意思?避开人流黑芝麻胡同,寻着门口招牌上写着“人类的文明从烤肉开始……我们的信仰从食肉兽开始。”字样的店,就到了。店面不大,但是非常温馨,刚好够歇腿。

烧肉人叉烧,十分地道的日式叉烧肉,咸香中带着一丝丝甜味。脆皮五花肉,是选取连着排骨的五花肉,表皮裹上鸡蛋糊

和天妇罗粉,烤出来之后表皮非常酥脆。招牌牛扒,选用上好牛外脊肉,熟度可以提前告知烤肉的小哥。魔鬼芝士黑肠,黑色是因为用了墨鱼汁,肠肉有海鲜、猪肉、芝士、熏鱼,富有弹性和层次,非常鲜美。私房手工香肠,用红酒、米酒腌制之后,再将肉泥灌入肠衣,烤得外皮酥脆,肉质紧致而富有弹性。厚切牛五花,提前腌制过的牛五花非常入味,厚切最过瘾。满口肉香,一盘不够。

地址:东城区南锣鼓巷黑芝麻胡同16号

九十九顶毡房

北京九十九顶毡房完全依照蒙古毡房的建筑特色和草原建设,将蒙古建筑和饮食与北京人的喜好和口味有机结合。小点的毡房就是一个独立的包间,大一些的毡房可以供散客或是承接大型的宴会。置身其中,能让你完全忘记都市的喧嚣和浮躁,身心放松地融入蒙古文化中,感受蒙古文化和美食,品味着浓郁的奶茶、米酒,吃着来自内蒙古的烤全羊,身心在此得到了最大限度的放松。

招牌美食奶豆腐,是用牛奶、羊奶或马奶等经凝固、发酵

而成的食物,口感柔软细腻,乳白色中透着淡淡的奶黄色,外型佳味道美。炒米,是用糜子经过蒸、炒、碾等多道工序加工而成的,米坚而不硬,晶莹剔透,泡在奶茶中色香味美,酥香可口,而且颜色极为漂亮,卖相相当好。烤全羊、烤羊背羊腿用的都是45天左右的小羔羊,烤得皮金黄酥脆,羊肉嫩的流汁儿,还可以蘸酱卷饼,最后吃剩的肉还可以加热撒上椒盐,使人欲罢不能。

地址:海淀区东升乡马坊村永泰庄北路9号

申德勒电动汽车德国餐厅

是一家肉食团队爱好者的天堂。餐厅把美食和德国工业时代的老工厂相结合,一层每周五六有乐队演出,晚上九点左右变身为啤酒吧,气氛欢快活跃;二层幽静私密,特别适合情侣静静的用餐;室外宽敞的花园、草坪、小径,是喧闹的798艺术园区为数不多的静谧之地;三层还有啤酒花园露台,是露台趴和各种活动的不二之选。

特色菜品猪肘子,先让肘子在盐水中腌制一夜,让肘子入味,用蔬菜高汤煮熟,再放入烤箱或烧烤炉中煎烤。为了让外皮酥脆,最后要把烤箱调到高

温,再烤个十几分钟,才会有德国烤猪肘的香脆。吃烤猪肘当然必不可少的是德国酸菜,解腻是一方面,酸菜的酸味能让口感更平衡、饱满,还能有助于肉类食物在肠胃中消化,十足过瘾。德国香肠,种类繁多,原料从猪肉、牛肉到蔬菜甚至动物内脏都有,也会搭配不同的香料。因为地方独特的风味和口味,大部分的德国香肠都是以地区或者城市来命名的,纽伦堡、图林根、法兰克福、慕尼黑这些城市默念都能让人流口水的原因,因为他们也是自己城市香肠的名字。当然,德国人也玩转了香肠的吃法,除了切片生吃,配着面包食用之外,水煮、香煎、烧烤分别带给香肠新的香味。

地址:朝阳区酒仙桥北路4号

八条一号

是一家融合云南菜和北京菜的餐厅,几乎所有美食界的人去过都会推荐的餐厅。菜单上都印着哪道菜被哪些美食权威媒体和个人推荐过,聚餐大家再也不用有点菜选择困难症了。

肘子卷饼,是他家特色,肉肥而不腻很入味,饼一份俩张八牙儿,饼刚出锅特别脆,外焦里

短讯

新年首趟年货班列抵京

本报讯 1月14日,满载春运生鲜年货的新年首趟冷藏集装箱班列顺利抵达北京铁路局大红门站,247吨果蔬、冻海鲜产品准时送达市场销售。

中国铁路北京局集团公司(以下简称:北京铁路局)北京货运中心相关负责人介绍,这是由广西发往北京的特需冷藏集装箱班列,每列由25个冷藏集装箱组成,全程采用冷链运输模式,运输里程2800公里。

冷藏集装箱班列开行于2013年12月11日,是我国首条南菜北运铁路果蔬绿色通道。班列开行以来,运输品类逐渐丰富,不仅有广西百

色本地的香蕉、小番茄、砂糖橘、冬瓜,还逐步增添了冷冻海产品;产品来源地除了广西,还有部分东盟国家的农产品。这些产品在广西南宁集结,乘班列运输走60小时抵京。到达后,再采用汽运快速接驳配送,全程72小时将生鲜产品从广西运至京津冀市场。

据统计,5年来广西至北京冷藏集装箱班列共计开行146列,运输生鲜货物2175箱。从2018年1月1日到2019年1月11日,广西已向北京运送3.5万吨生鲜产品,果蔬食品搭乘冷链专列源源不断走进北京菜市场。

食尚厨房

干炒牛河

主料:干河粉400克,牛里脊肉80克,芽菜25克

辅料:小葱10克,洋葱半个,生抽20毫升,老抽5毫升,生粉3克,盐1克,白砂糖2克,色拉油100毫升

做法:1.芽菜掐头去尾择干净,牛里脊肉切成薄片,洋葱切粗丝,小葱切段;2.将切好的牛肉片放在碗中,加入生抽、老抽、白砂糖、盐、生粉拌匀,搅拌上劲,再加5毫升色拉油和匀备用;3.将生抽、老抽、盐和白砂糖调成酱汁备用;4.热锅倒入色拉油,待油温升至略冒淡烟时,倒入牛肉滑油大约20秒,牛肉片至7分熟,倒出控油备用;5.将锅烧热,倒下色



拉油,加河粉煎热,让河粉表面略微发硬,用筷子翻面,来回翻炒至河粉热透,加入洋葱丝和芽菜,继续翻炒到洋葱略焦黄时,倒入调好的酱汁和牛肉,用锅铲轻轻翻炒至河粉收干酱汁,撒入葱段即可。