

北京美食

京城这几家另类火锅
你未必都吃过

火锅这么好吃的东西,怎么能只吃九宫格鸳鸯锅呢?金汤火锅、港式火锅、贵州豆米火锅、台湾臭臭锅、卤煮火锅……各种你还没吃过的火锅,都在这里啦。

阿易婆

店内一派静谧深沉的幽雅,古朴的中国红传统外墙,西式现代的红酒展柜,清澈湛蓝的海鲜池,法式精致的吧台陈列着源自世界各地之名酒。它有着“火锅+红酒”的产品,“中国风+西方文化”的环境,“传统砂锅煲+西方流行音乐”的碰撞。其多维度满足顾客需求的同时,使得光临店内的每一位宾客均可体验到视觉与味蕾上的交融感受。

熬制八小时以上的汤底,再放入胶原蛋白满满的花胶,来自广州的清远鸡,颜色偏黄,肉质厚实,油脂也偏少用来炖汤十分合适。服务员会帮忙剪断这半只鸡,经过汤汁的熬煮浸透,每一口鸡肉都满含巨鲜的汤汁。

主打菜品有花胶鸡汤,以及各种龙虾、波士顿龙虾皇、招牌生蚝、牛肉芝士丸、蟹子鲜虾滑、上等牛肉、精品肥牛等。其中肥牛包括澳洲M5和牛、加拿大级上黑毛牛小排和手切金钱腱三种。此外还有各式特色小食如:炸粟米、沙姜猪手、香脆茴香小油条、炸鱼皮、椒盐鲜鱿等。

地址:甜水园路甲1号南侧

表哥羊鸡火锅

海南扇鸡煲是招牌,这种鸡会飞会上树,肉质比普通鸡更嫩,可以蘸自助小料吃。还可以随意加涮菜海鲜,海鲜都是超大号,吃起来倍儿过瘾。

老板就是大厨,香港利苑出身,七味豆腐外酥里嫩,乌鸡白凤丸是他研制的,别家吃不

到哦。

地址:望京中环南路9号望京大厦二层

行运打边炉

环境很港,老板重金还原了香港街头的景象,十几种港式打边炉锅底挑花眼,鲜活海鲜现吃现捞。可能是北京唯一一家可以涮点心的店了,还有各种港式小吃也都能吃得到。

地址:三元里街16号

熊也牛店

主打寿喜锅的一家日式小馆,牛肉寿喜锅是招牌,店面不



者根本无法拒绝的一锅。

地址:朝阳门南小街233号

泸小二炭火蛙锅

其实火锅也分很多种,不一定锅里有肉才叫火锅,还有一种叫做牛蛙锅。这家曾在上海创过排队2小时记录的牛蛙店终于来北京了。

北京店的风格延续了上海的复古风,餐具都是复古小碟子和搪瓷缸子。

牛蛙锅可以选1~3层,人少的话一层就够了。口味也可以自己搭配,牛蛙配大虾、鸭头都可以。

地址:地安门外大街91号(北京旅游网)

食尚厨房

豉油贵妃鸡翅



主料:鸡翅8只,苹果1个,八角5克,姜片10克,花椒3克,香叶3克,罗汉果10克,桂皮8克,蜂蜜10克

辅料:玫瑰露酒100克,胡椒粉3克,老抽15克,生抽30克,蚝油15克,烧烤汁10克,冰糖20克,盐3克

做法:1.锅内放入适量清水,把八角、姜片、花椒、香叶、罗汉果、桂皮、冰糖放入,再把调味料里的玫瑰露酒、老抽、生

抽、蚝油、烧烤汁、冰糖、盐倒入,小火煮15分钟;2.把鸡翅倒入锅内,微火煮3分钟后用铲子铲起,让鸡翅露在空气里2分钟,再放回锅里,此法重复3次;3.完成三次后,再把鸡翅放回锅内,加入切大块的苹果;4.小火把所有材料煮18分钟,关火;不要盖严盖子,任由酱汁、泡浸鸡翅2小时以后取出鸡翅,在上面涂上小许蜂蜜即可食用。

短讯

水井坊首次
推出生肖酒

本报讯 日前,水井坊推出两款新品——水井坊·晶猪贺岁和水井坊典藏大师版金狮装。据悉,作为水井坊的首支生肖酒,晶猪装定价2399元/瓶;而作为典藏大师新春升级版金狮装则定价1088元。值得注意的是,这两款最新发售的产品“首秀”都选择了在电商平台。

据了解,晶猪装于2018年12月12日在水井坊会员精品店预售店上线即被订购一空。金狮装的全网首发,水井坊则选择携手阿里,利用其全域营销策略,联动线上线下资源以及大数据分析能力,进行精准营销。水井坊也成为了首家

借助阿里全域资源玩转新零售的白酒企业。

随着消费升级和新中产阶层的扩容,高端消费市场成酒角力的核心战场。而当下正值春节旺季备货阶段,水井坊针对这一传统节日市场对高档次白酒的需求,提前投放两款个性化新品,既是对消费需求的敏锐洞察,同时也是提前打响了2019年抢占高端市场的“发令枪”。

结合水井坊2018年前三季度超21亿营收,同比实现45%的高增长势头来看,再加上这两款“非常规”武器在春节旺季市场的助攻,水井坊在新年有望再度迎来“开门红”。