

到北京旅游想买点啥？

北京是一座历史悠久的文化名城,代表这座城市的不仅有高楼林立的建筑群,还有散落在各个角落里的民间小吃,别具一番人文味道。老北京小吃历史悠久、种类丰富、用料讲究、制作精细,味道更是一绝,吃完让人念念不忘。来北京旅游,买些小吃带回家,把美味长久留下!

北京烤鸭

北京烤鸭不必多说,地球人都知道。大到中华老字号“全聚德”“便宜坊”,小到大街小巷的各大超市,均有销售。想买最正宗的,当然是去老字号了,不过要做好排队的准备。赶时间的小伙伴们,也可以选择超市或者火车站、航站楼等地方的商铺,也都能买得到。如果在超市买,建议认准牌子。



在哪买得到? 全聚德、便宜坊、北京各大超市、火车站、航站楼商铺。

京八件

作为已经在北京呆了许多年的人,每年回家还都会带些“京八件”,可见,“京八件”还是性价比比较高的。京城“京八件”做得最好的当然非稻香村莫属了。“京八件”就是八种形状、口味不同的特色京味糕点,糕点上会写福、禄、寿、喜字,然后和太师饼、椒盐饼、枣花糕等放在一起就拼成了京八件。当然如果想稻香村现装盒的点心,也可以现装。现场装盒的点心与京八件相比,优点是生产日期更新,缺点就在于包装可能不如京八件精美。

在哪买得到? 北京稻香村。



京稻香村及北京各大超市。

糖葫芦

冰糖葫芦是中国传统美食,由山楂球、糖衣、竹签所串起来的民间特色小吃之一。红艳艳、黄澄澄的山楂球一颗咬进嘴里,酸酸甜甜,回味无穷。冰糖葫芦是老北京庙会上最常见的传统小吃之一。冰糖葫芦,使很多人就能回忆起自己的童年,那又酸又甜的味道,至今记忆犹新。冰糖葫芦,在宋朝年间便开始了古式的做法,历史中早有记载,清朝年间各地盛行。茶楼、戏院、大街小巷到处可见,现已成为我国传统小吃。冰糖葫芦老少皆宜,它具有开胃、养颜、增智、消除疲劳、清热等作用。

在哪买得到? 北京各大超市。

北京果脯

北京果脯由鲜果加工精制

而成,口味酸甜适中,爽口滑润,甜而不腻,果味浓郁,主要有杏脯、梨脯、秋海棠等上千个品种、几百个规格的各类产品。北京果脯制作来源于皇宫御膳房。为了保证皇帝一年四季都能吃上新鲜果品,厨师们就将各季节所产的水果,分类泡在蜂蜜里,好让皇帝随时食用。后来,这种制作方法从皇宫里传出来,北京就有了专门生产果脯的作坊。

在哪买得到? 北京各大超市。

北京酥糖

北京酥糖是中国三大名糖(上海奶糖、广州水果糖和北京酥糖)之一,其中尤以红虾酥糖为上乘佳品。酥糖,在我国有着悠久的历史,北京的酥糖一向享有盛名,其中,又以“红虾酥”最为著名。红虾酥的特点可以概括为“酥、脆、香、甜”四个字。在制作上集中了传统工艺的精华,用料考究。一律选用优质榴花

砂糖,高浓度葡萄糖浆和“二八麻酱”,经多次熬炼拔拉折包而成。这种糖皮薄酥脆、糖馅层次清晰,吃起来香甜可口,不粘牙不腻口,吃后不留残渣。

在哪买得到? 北京各大超市。

二锅头

二锅头是北京特产酒,清香芬芳、强劲刚烈、醇厚甘爽、回味悠长,独特的风格与韵味,是饮者长期萦绕心头,久久不能忘怀。二锅头酒是在北京地区特殊的自然环境下,经由特色的二锅头工艺酿造而成的。二锅头酒是“掐头去尾、截取中段”,只取第二锅而成的酒。在酿制过程中,第一次加冷水,流出第一锅酒,此酒夹杂着较多的杂质,辣口、刺喉、热胃,刚烈冲口,饮后非常不舒服,因此第一锅酒舍弃不用。经验丰富的酿酒师通过观察酒花,来确定杂质的含量,待到酒花逐渐变大,便可以换冷水,流出第二锅酒,这样既没有了杂质,度数适宜,甘冽爽口。随着酒花由大变小,再第三次换冷水,流出度数较低的第三锅酒,该酒可反复蒸馏。

二锅头酒的度数较高,可达到70度以上,因此清代人称之为“烧刀子”,意思是指喝下去像是刀子在五脏六腑之间搅动。在建国初期二锅头酒降到了65度,度数仍然较高,随着勾调酒的技术进步,出现了56度的二锅头酒。再后来,降度工艺发展,现在42度以及38度的二锅头酒都已出现了。

老北京六大小吃名品

面茶、馓子麻花、蛤蟆吐蜜、焦圈、糖火烧、豌豆黄、炒肝、奶油炸糕等,秉承几百年北京宫廷和民间小吃的精华,蕴含老北京特有的文化底蕴,被京城名人雅士和市民百姓所眷爱,是北京特有食文化的象征。



驴打滚

驴打滚因其撒上的黄豆面,犹如老北京郊外野驴撒欢打滚时扬起的阵阵黄土,因此而得名“驴打滚”。



艾窝窝

艾窝窝营养丰富,为温补强壮食品,具有补中益气,健脾养胃,止虚汗之功效。



奶油炸糕

主要制作材料是面粉,配料是鸡蛋液、香草粉、奶油,调料是白糖,通过大火炸制而成。



焦圈

北京人吃烧饼爱夹焦圈,喝豆汁的时候也爱就着焦圈。



豌豆黄

清宫的豌豆黄,用上等白豌豆为原料做成,因慈禧喜食而出名。



糖火烧

糖火烧是满族传统小吃,因其制作时用缸作成炉子,将烧饼生坯直接贴在缸壁上烤熟而得名。