

去农家院尝尝北京那些春天的美味

春暖，不仅仅是花开，对于许多喜欢吃点新鲜东西的人来说，春天不是樱花、桃花、牡丹花，而是香椿芽、荠菜、野鸡脖、花椒芽……这些好吃的东西一年当中也就现在能吃着，今天咱们就来盘点一番北京周边美味的农家院。



七渡鱼美香饭店

炸花椒芽、小河虾、香椿摊鸡蛋……都是不但应景应季而且是山野美味，特别是香椿摊鸡蛋，香椿其实也就是谷雨前后，过了清明，基本上就不好吃了，最多再吃五六天，这美味就吃不着了。

地址：房山区七渡村涑宝路公交2站旁

十三陵山水雅园农家院

十三陵附近的农家院，主

打的是柴锅炖鱼，新鲜鱼，搭配农家做法，又好吃又实惠。不过，鱼一年四季都能吃这里的山野菜，炸花椒芽可就现在山野菜搭配烤羊腿，再来点葱花饼，那新鲜的感觉正是春天的味道。

地址：昌平区十三陵昭陵村西侧近水库

山乡农家院

烤鸽子、炸丸子、乡村豆腐……这些农家菜这里都有，想吃大菜这里还有烤全羊。不过，这

家推荐最多的菜很多人不太敢吃。这个菜是飞蝗卷饼，就是炸蚂蚱，香香脆脆，有点像小河虾。

地址：海淀区西北旺镇冷泉东路20号

最美农家院(梨花村店)

其实本期想给大家推荐的是山野菜，这一家是烧烤，但就在梨花村距离庞各庄镇梨花海很近，现在梨花盛开，正是合适的时候。

农家院主营是烧烤，自助烧烤，什么都准备好了，很省心的

地方，串大肉好，环境更是特别加分。

地址：大兴区庞各庄镇梨花村村南治安岗亭向西50米

憩园农庄农家院

作为农家院，炖大公鸡、酱猪蹄这些硬菜自然不缺，不过，像北京传统的烩饼、菜团子这些在北京城可就不多了。烩饼，就是将新鲜应季的菜摊在面饼上烩熟，这里的韭菜刚刚好。春天的嫩韭菜配上鸡蛋，好吃！

地址：通州区潞城镇兴太路太子府392号

柳沟85号院古槐居

这里的特色，也是当地特色菜火盆锅，有点类似火锅，锅里有菜，吃完了也可以涮菜吃，不少人推荐这里的小油饼，外酥脆内绵软，挺不错。当然，当地出名的是豆腐，这家的豆腐宴，那是不容错过的。

地址：延庆区井庄镇柳沟村85号院

(北京旅游网)

短讯

北京明年或实现四季供应新鲜草莓

本报讯 4月9日，北京市农业技术推广站举办“北京草莓之星”颁奖与推介会，从全市42家草莓种植户评选出万德草莓园6名“五星奖园区”。

据北京市农业技术推广站副站长王俊英介绍，万德草莓

园是近年来北京市农业技术推广站着力打造的优质草莓种苗和果品生产示范区之一，也是北京市粮经产业创新团队的技术支撑基地。该园区占地约150亩，每年向市场提供500万至800万株优质的日系草莓原

种苗和草莓商品苗，以及3万公斤草莓鲜果。

据悉，北京市2019年将在延庆区试点引进种植欧美品种草莓，弥补北京夏季市场无草莓供应的空白。预计2020年，北京市民一年四季都能吃到新鲜草莓。

清明节假期北京餐饮消费现小高潮

本报讯 4月7日，北京市商务局发布信息，清明小长假3天，市商务局重点监测的60家零售、餐饮企业累计实现销售额17.9亿元，同比增长6.2%。值得注意的是，小长假期间，夜间餐饮消费同比增长近50%，服务性消费增长23.6%。

节日消费市场活跃。市商务局数据显示，节日期间，小吃快餐、饮品、烧烤等品类最受欢迎，其中夜间(18点至次日凌晨6点)餐饮消费同比增长近50%。重点消费场所、商圈客流量同比增长超

10%。举例来讲，西单大悦城、东方新天地、荟聚等18家消费场所客流量增长在10%以上；东单、西单两大商圈客流量分别增长13.8%和25.1%。

提供综合性消费的场所备受消费者青睐。越来越多的市民走进购物中心、奥特莱斯等综合性消费场所享受假期生活。数据显示，节日期间，服务性消费增长23.6%。此外，北京市外来游客在餐饮、旅游、住宿、日用百货等16大类刷卡消费金额累计3.4亿元，同比增长23.9%；消费人次达36.2万人，

均消费约940元。

为拉动消费，各业态都亮出“杀手锏”并上交了漂亮的成绩单。数据显示，节日期间，首创奥特莱斯、赛特奥特莱斯、八达岭奥特莱斯、首航国力、吴裕泰等零售企业均实现销售额同比增长10%以上。

用于祭扫的青团、糕点、花卉销售旺盛。北京市电子发票信息平台大数据和监测数据显示，节日期间，北京稻香村青团投放量达100万个以上。同时，户外用品及食品、饮料、春夏服装等商品消费成为节日消费热点。

食尚厨房

辣味榆钱炒肉



主料：榆钱100克，精肉100克

辅料：葱、姜、料酒各10克，老干妈1勺，盐5克，生抽10克

做法：1.榆钱淘洗干净之后，倒入开水烫一下捞出放入凉水中拔凉，之后攥干水分，装盘备用；2.备好一块新鲜的猪瘦肉，把瘦肉切成小肉末，装盘备用；3.把锅烧热，凉油放入肉末炒至颜色发白，炒散之后下入葱姜；4.

炒出葱姜的香味，烹入适量料酒，加入少许生抽，炒匀之后加入一勺老干妈豆豉，继续翻炒至炒出红油；5.烫好的榆钱放入一起炒匀后加少许食盐，再次翻炒均匀即可。

烹饪技巧：榆钱要冲洗干净，烫一下的目的是为了去除一点点的草腥味，颜色看起来也会更加碧绿；不吃辣的可以省略老干妈。