北京美食

这些藏在犄角旮旯里的“脏摊儿” 吃了就忘不了

有人说夜晚的“脏摊”,是北京真正的“深夜食堂”。叫“脏摊”,倒不是说这些摊子有多脏。而是它们大多都开在不起眼的犄角旮旯里,店面也算不上大。但您可千万别小瞧了这些“脏摊”,它们的名气可都大着呢,见天门口都排着长队,您要没算好时间去,可能还真就吃不上。

天桥老金涮肉(珠市口总店)

听说是南城最地道的铜锅涮肉之一,开在珠市口那边的胡同里,店面不算大。这里没有羊肉片,只有手切。虽然肉的卖相没有那么漂亮,但口感却是一流。它家肉是真新鲜,菜品虽然不是特别多,但大白菜、粉丝、冻豆腐还是有的。建议去之前打个电话订个座。

地址:留学路46号鹞儿胡同口北20米

阿姨肉饼(阜成门鬼饼)

北京有这样一张饼,它曾经只在深夜出摊,而且出售时间和地点不固定。想吃它,就必须得提前预约,因为它总是神出鬼没的,所以大家伙儿都爱管它叫“鬼饼”。做鬼饼的阿姨这两年腿脚不如从前了,现在也就不摆摊了,在家里现做现卖。“鬼饼”套餐(包括肉饼一份、盐鸭蛋一个、棒碴粥一碗),一般饭量的肯定能吃饱。口味没的说,皮薄馅大,外皮很是酥脆。

地址:宫门口二条35号(鲁迅博物馆西口)

大槐树烤肉馆

这是一家开了很久的小店,没有精致的装修,却有在大饭馆里也吃不到的美味。一进店就能听见刺啦刺啦的烤肉声,对于吃货来说,这是世界上最美的声音了吧。

牛肉、五花肉、牛舌、鸡胗、肥牛……它家菜品种类特丰富,小料有蘸料和干料。如果您想来它家,千万别赶饭点去,要不一准得等位。

地址:美术馆东路23号(美术馆东街与五四大街交叉西北角)

天桥郭记炸灌肠

每天下午4点出摊,没有店面,位置不好找。环境给一分,味道给满分。最好吃的炸灌肠,没有之一。猪油炸的灌肠外焦里嫩,蒜汁更是地道,老板一直沿用传统的石臼捣制蒜泥,浇几勺蒜汁在刚出锅的灌肠上,每一口都回味无穷。

地址:天桥斜街

增盛魁小吃店

三联书店通宵看完书,清早可以直接去增盛魁小吃店,早上六点多就开始有人排队了,发现点豆腐脑和火烧夹油饼的人最多。油饼两块还是三块一个,甜而且脆,挺好吃的,豆腐脑三元一份,卤是真多啊,给的量大,很实在。

地址:大佛寺东街26号(隆福医院北)

老张拉面(青年路店)

这家的拉面长期霸占北京脏摊排行榜的第一名,它家开在一个停车场的临时房里,生意是相当火爆,就算您晚上十二点以后来,也一准得等会才能吃到。必须推荐的是它家的辣椒,油辣子又香又辣,放一点就特别提味儿。但您是要吃不了辣的主儿,那可真得少放啊。

地址:青年路朝阳大悦城西门对面

(北京旅游网)

食尚厨房

香煎金线鱼

主料:金线鱼400克

辅料:香菜2根,芹菜2根,小米椒2个,料酒20毫升,生姜5克,胡椒粉1克,味椒盐粉2克,食用油10毫升

做法:1.将金线鱼清理干净后加入生姜丝,料酒和胡椒粉,拌匀后腌10分钟;2.香菜,芹菜,小米椒,洗净后全部切成碎末备用;3.不粘锅中倒入食用油,5成热时下腌好的金线鱼;4.中小火煎制两面金黄色后,撒入味椒盐粉,两面翻一翻,让其均匀的粘上调味粉,最后撒一些佐料,美味即成。

烹饪技巧:1.腌鱼的时候,不需要给盐,因为后面撒的味椒盐粉是有咸味的;2.煎鱼的时候,用中小火慢慢煎。

短讯

第十一届中国(北京)国际茶业及茶艺博览会将举行

本报讯 西湖龙井、庐山云雾、太平猴魁、都匀毛尖、黄山毛峰……第十一届中国(北京)国际茶业及茶艺博览会将于4月27日开幕。届时,一大批市民耳熟能详的春茶即将进京“上春茶”。

本届北京茶博会由中国农业国际合作促进会主办、中国农业国际合作促进会茶产业委员会、北京京港环球国际展览有限公司承办,展会主题为“一壶春茶,十分春味”。主办方为市民们特别准备了红茶、绿茶、乌龙茶(青茶)、黄茶、黑茶、白茶中国六大类茶,以及茶器、紫砂、茶服等茶周边产品。

现场还将设置“北京春茶采购节”展区。此外,贵州绿茶、太平猴魁、恩施玉露、古丈毛尖、安康富硒茶、赤壁青砖茶、宜兴紫砂等参展团都组织了当地龙头企业进京“上春茶”,大益、中茶等企业也将携新品亮相。

据悉,北京茶博会期间还将举办一系列春茶品赏活动,如“2019相遇龙井,爱上中国茶”主题茶会、“家庭茶会——我的一封家书”等。4月27日至30日,市民可前往三元桥附近的中国国际展览中心参观,茶博会期间市民现场登记还可免费领票。