

北京美食

# 潮流美食格外有趣 解锁京城网红打卡地

“

最近短视频平台成为网红美食的发源地,爆火的网红食品迅速登上了追逐流行趋势的年轻人的打卡清单,市面上一家家“网红店”蹿红的背后是有其原因的。下面就给大家推荐北京网红美食攻略,心动的不如行动吧。

### 就在四楼

只听名字都觉得奇奇怪怪,但这里最有特色的,还是因为门店的明星服务员——羊驼旺福,撸猫撸狗还不够,身为帝都的潮人,现在都已经开始撸羊驼了,白白软软的驼真的是超可爱。除了驼,这里的西餐也很值得一试。意面的点单率相当高,而且酱料很丰富,吃起来完全值回票价!除了自选的菜品,这里还有自助,小伙伴们都可以自行选择。

地址:海淀区中关村科技园通州园光机电一体化产业基地

### oh!by fine cafe&canteen

oh!by fine cafe&canteen 是4月试营业的,5月是正式营业时间,开放二楼露台,观赏性又进一步提高。墙面上生出的蘑菇菌、房梁上长出的蘑菇,这里可爱的地方都在这些小细节。来到这里别忘吃这里的当家招牌舒芙蕾,栗子肉桂舒芙蕾松饼,松饼质地柔软,奶油细腻顺滑,甜度不会很高,吃多也不会腻。作为全北京唯一看到鼓楼的露台咖啡厅,一边晒着太阳眺望鼓楼,一边喝着消暑饮品,夏日理想的舒坦生活,不过如此。

地址:东城区地安门外大街16号

### 李串串

重庆必吃榜上赫赫有名的串串店,据说有些人拖着行李箱也要去吃。这次开到北京,认准这一家三口吃就对了,牛油、底料、冰糖、白酒、醪糟……组合而成的锅底,再加上高汤和老鹰茶,锅底香而不燥,有味不上火,100+串品,随便挑选,搭配上店内特调干油碟,又辣又麻,一次性吃出上百串,不是问题!门店特色必点吃皮牛肝,下锅后三秒定型,中心烫,锅边起,全程15

秒,提上来的牛肝又香又嫩,很是美味。

地址:朝阳区劲松南路713号李串串老店

### TRIPLE P

火爆魔都的香水瓶奶茶,来到北京了。草莓牛奶、蓝色柠檬汽水,抹茶牛奶,十几种口味的饮品,装在厚实的香水玻璃瓶子里,随手一拍都是高级的画报风。店里没有堂食,只有售卖的一个小窗口,不过买完之后,可以在店外的橱窗及墙边上拍照,莫兰迪色系,出片率极高。

地址:三里屯南甲34号院内

### 森兔 Sento Tea

一上市,就卷席帝都潮人圈,近期超火的奶茶火锅。老北京铜锅碰撞上奶茶,还能无限续奶茶,听起来就很诱人,奶茶火锅可以自选6种配料,芋圆、珍珠、薏米、芦荟果肉、藜麦、燕麦脆片、红豆、仙草、紫米,一共9种材料,想吃什么选好自己的倒,一锅大约是2~3人的量,吃起来会有点奶茶粥的感觉,很奇妙。

地址:阜安西路望京SOHO塔2外圈2102商铺  
(北京旅游网)



### 食尚厨房

## 孜然葱油薄脆片



**主料:**饺子皮6张,小香葱2颗,蛋黄1个,花生油5克,孜然粉2克,白芝麻少许;  
**辅料:**盐适量;  
**做法:**1.小香葱洗净后,不要葱白,用刀把葱叶切成末;2.把一个蛋黄打散搅拌均匀;3.取一张饺子皮,用擀面杖再擀薄一点;4.刷上花生油,也可以用玉米油或是橄榄油都

可以,再刷上一层蛋黄液,撒上少许盐、孜然粉、少许葱花、白芝麻或黑芝麻;5.依次做好所有的孜然葱油薄脆片,烤盘铺上油纸,把做好的孜然葱油薄脆放到上面;6.烤箱200度预热,放入烤箱中层,上下230度烤8分钟(烤箱温度及时间仅供参考,具体请根据自家烤箱性能另定);7.酥掉渣渣的孜然葱油薄脆片出炉。

### 短讯

## 亚洲文明巡游和亚洲美食节活动将在京举行

**本报讯** 12日从北京市文化和旅游局获悉,作为亚洲文明对话大会的重要配套活动,亚洲文明巡游和亚洲美食节活动将于5月16日至22日在主会场奥林匹克公园举行。

亚洲文明巡游活动以“亚洲文明 世界共融”为主题。5月16日至22日期间,亚洲文明巡游将在每天上午10点和下午4点各举行一场,共计举行14场盛装巡游表演。巡游内容分为“中华风采”“亚洲风情”“神州风韵”“北京欢迎你”四个板块。

据相关负责人介绍,孟加拉国、柬埔寨、印度、约旦、哈萨克斯坦、老挝、黎巴嫩、俄罗斯、尼泊尔、菲律宾、韩国、斯里兰卡、叙利亚、泰国、土耳其、越南16个国家

选派的表演团队以及来自内蒙古、吉林、湖北等地的28个优秀表演团队将身着节日盛装载歌载舞,在奥林匹克公园中心区景观大道上为观众带来一场视听俱佳的亚洲文化盛宴。

为共享亚洲的美食文化,亚洲美食节以“享亚洲美食·赏京城美景·品古都文化”为主题,在奥林匹克公园庆典广场设立美食节主会场,同期分别在国贸商城、蓝色港湾、合生汇、朝阳大悦城、金源购物中心、五棵松华熙6个商圈开展亚洲美食促销活动,展现中华美食文化的兼容并蓄,推动亚洲美食文明大发展、文化大交流、人民大联欢。

届时,广大公众不出国门就能感受亚洲的多彩文化,体会亚洲不同文明之间的交流互鉴。