

北京美食

夏天到了 味美肉肥小龙虾约起来

不知何时,小龙虾以迅雷不及掩耳之势打破地域歧视和口味壁垒,火速虏获了几乎所有国人的味蕾。夏天来了,又到了吃小龙虾的旺季,约上三五好友,点上啤酒烧烤,再来一盘小龙虾,别提有多惬意了。小龙虾最适合在六月到八月食用,这个时候的小龙虾肉香甜又饱满。经过烹饪以后色香味俱全,叫人难以抗拒它的美味。



一品大虾

国内首家虾文化主题餐厅。既然号称一品,就要做到虾菜的种类最全、味道最正、吃法最全。一品大虾不仅虾菜的味道一品,原材料也是一品,全部虾都由无污染的原产地空运而来,保证每只虾在入锅前都是鲜活的。一品大虾还有最齐全的“吃虾技艺”,金刚煲锅的超级大虾麻辣香鲜,岩石烹锅的石锅全虾宴风味无限,法式干锅的香辣虾风情热情浪漫,水晶焖锅的水晶麻辣虾晶莹剔透,还有经典特色的经典迷踪蟹、牛蛙爱上虾等,每一样虾菜都让人回味无穷。地址:怀柔区南小街2号院(大世界商业街)

胡大饭馆

胡大饭馆将北京美食传统与新派川菜结合,成就现代美食的一派经典。其以独特工艺烹制的龙虾,受到年轻消费者喜爱,更是簋街特色。麻辣小龙虾,这家店的麻小按只收费,根据大小有4元、6元、8元、10元、15元、20元的。麻小10只起点,蒜蓉20只起点。会有工作人员示范正确吃法,注意莫吃虾头,剔除虾线。汤汁很香浓,包好的虾肉特意又回盘里蘸一下汤再入口,更入味,小龙虾很新鲜,肉质嫩滑,很是美味。此外,值得一提的是,店内工作人员会为顾客拿围裙,送头绳,空盘撤换得很勤,添水也及时,服务周到热情。地址:东城区东直门内大街233号

辣家私厨

每一只小龙虾都剪头去虾胃,去尾拔虾线。上菜之前发了一个黄色的小盘子,说是号称做全北京最干净的小龙虾,不干净的挑出来,立刻给换。点了金牌蒜泥龙虾,满满一小盆,金黄的蒜蓉里还藏着N多。小龙虾个头不大,肉也不多,但是比较干净,解决起来也不费力气。不过蒜泥的比较容易腻,不如麻辣的爽。烤大虾的肉特别丰满,很新鲜,外面裹了一层调料。烤扇贝个头大,肉特别厚实肥美。上面的粉丝和蒜蓉恰到好处。涮牛肚口感特别脆嫩,没有怪味,超级香辣。地址:海淀区中关村立方庭大厦一层东侧15号

俏江南(金融街店)

用石器做饭,是韩餐中常见的场景。这道鱼香石烹北极虾,在烧得滚烫的石器上,红艳艳的北极虾不时发出“滋滋”的声响,现场气氛十分热烈。除此之外,用石器烹制,还使北极虾中富含的优质蛋白、矿物质钙等不被破坏,进一步发挥了强壮骨质和牙齿、安神、减压力等作用。当然,这道菜的美味,另一个秘诀是用鱼香汁煎浇。鱼香汁,是川菜中的经典调料,尽管菜肴中根本没有鱼,却散发出浓郁的鱼香味。地址:西城区金融大街甲26号顺成饭店1楼 (综合)

食尚厨房

鲜虾棒菜汤



主料:鲜虾适量,棒菜1根
辅料:盐少许,蒜瓣2个,生抽几滴
做法:1.首先把棒菜剔除外层老皮,尽量剔除赶紧,不然吃时会有渣,棒菜切斜片备用;2.热锅倒入适量的油,把蒜瓣切片爆香,鲜虾洗净用牙签剔除虾线,倒入锅中翻炒;3.翻炒片刻,炒制出亮红色虾油,撒入少许盐,几滴生抽调味;4.把切片的棒菜倒入锅中,跟虾一起翻炒片刻;5.最后倒入适量清水在锅中,开大火煮沸,关火后焖至1分钟可盛出食用。
烹饪技巧:棒菜是属于芥菜的一个新品种,皮浅绿,肉白质嫩,多汁味甜。这种菜既好吃又清火,食法多样,跟虾一起煮汤是绝配,能提高免疫力,本身棒菜的含钙高,又有鲜虾打辅助。

资讯

东来顺青岛公司漳州一路店开业

本报讯 崔岚 东来顺青岛区域第8家门店漳州一路店,通过经营团队日夜奋战50余天,于4月26日正式营业。门店位于市南区核心地段,总面积430平方米,内设10张餐桌,8个单间,106个餐位。整体装修为新中式与现代材

质巧妙结合,在空间布局上亦独具匠心,巧妙区分用餐、休憩、及私享等区域,让顾客感受历久弥新的东来顺文化。门店产品兼顾东来顺老北京特色与当地喜食海鲜特点,在融合中不断迭代烹饪技术,并获得食客们的一致好

评。开业当日共接待近200为顾客,实现营业收入近2万元。2019年是青岛公司攻坚克难的关键一年,公司将加快市场布局,不断提升管理水平,主动出击应对挑战,确保公司平稳健康发展。

盒马建立500家生鲜基地

本报讯 5月20日,阿里巴巴旗下新零售企业盒马鲜生宣布已经拿下全国500家基地,并且还在全球范围内拓展更多的优质农产品基地。目前,盒马已经有近1/3的生鲜商品来自战略合作的基地,品类覆盖果蔬、肉禽蛋、海鲜水产等几大品类,随着基地不断扩

大,直采生鲜占比将持续增长。盒马全国生鲜采销总经理盛聪表示,商品力是消费者最关注的,也是零售最大的竞争力。盒马希望改变零售商品服务由供应商主导的现状,希望围绕消费者需求采用买手制,坚持对生鲜商品的品质和新鲜度有要求。

据悉,在国内,还有许多的上游农业领域的农业者苦于找不到稳定渠道。“藏”在田间地头的好商品缺少“走出去”的通路,品质和标准还有待现代化农业技术手段的提升改良。而到消费者对生鲜商品的品质和新鲜度需求不断提升,对好商品的需求量也越来越大。