



第12届北京清真美食文化节举行

500多种清真美食集中亮相



本报讯 倪丽芳 记者冯文亮 为更好地展示北京清真餐饮品牌形象,推动清真美食创新与发展,6月5日,由北京市民委主办,北京市西城区政府支持,北京烹饪协会、西城区民宗办、西城区商务委、牛街街道共同承办的第12届北京清真美食文化节在牛街举行,500多种清真美食集中亮相。

参加美食节的有东来顺、南来顺、锦芳、月盛斋、鸿宾楼、烤肉宛等老字号企业,也有紫光园、西部马华、鸦儿李记等知名品牌企业。糖卷果、绿豆糕、咯吱盒、开口笑、排叉、粽子、碗糕、酱牛肉等各种美食“聚集”,品种多达500多种,挑动着市民的味蕾。来自四面八方市民游客们穿梭其间,乘兴而来、尽兴而归,收获了满满的“美味”。

每年一届的清真美食节已成为北京地区清真餐饮食品行业规模最大、影响力最广的行业盛会。北京烹饪协会相关负责人表示,直到端午节期间,市民都可以在部分清真餐饮门店享受丰富的清真美食,参加品牌促销活动。



北京美食

吃京城正宗火锅 为你推荐这几家

京城火锅店众多,作为火锅控,不管春夏秋冬都要吃,想吃正宗的京城火锅还需要好好选地,下面小编为你推荐这几家店,不光知名度高,味道好,而且氛围还好。

东来顺总店

代表北京城官方最高水平的东来顺涮羊肉,就是以刀工闻名天下的。作为一家老牌清真餐厅,东来顺当年就是学习了早年间京城八大楼之一的正阳楼在切肉方面的手艺后,再加上老板在各方面的精益求精,将一个小吃铺最终发展成为一个名副其实的京城涮肉名店。

地址:东城区王府井新东安APM商场

京涮府老北京铜锅涮肉

铜锅离不开地道北京味,从店面风格到食材小料,无不彰显古色古香的北京风貌,给人一种平民化,很亲民的感觉。这家火锅店的特色是,有一个“羊肉围脖”,就是将几种羊肉卷,围绕着铜锅摆一圈,增加了一点视觉趣味。

地址:朝阳区西大望路汉庭酒店底商

爆肚冯

在北京著名的传统美食街——前门门框胡同的廊房二条里,有一家曾经带

动整条街的爆肚冯,爆肚虽然是内脏,由于讲究新鲜和不同部位,在清朝,也是达官显贵和各大前门地区戏楼中头牌的最爱,爆肚冯也因为拥有四大名旦等名人老主顾的追捧而名噪一时。

地址:西城区前门大街廊房二条中部

巷子深·铜瓷涮肉

饭香不怕巷子深,这家火锅店确实不太好找,左拐右拐的,路痴一点的人最好用上导航。餐厅门脸儿不是那么美丽诱人,但进了门便闻到了涮肉味,垂涎欲滴呀。餐厅内部是老北京风格,墙上绘着老北京街景画,还写着诗词。说到肉

质,是很鲜嫩的,纹理清晰,锅里没有太多白沫,吃起来很美味。

地址:朝阳区劲松东口华泰饭店一层

铜景大院老北京铜锅涮肉

铜景大院位于双井比较繁华的地段,环境干净,布置成中式风格,像走进了老北京的胡同四合院,就像串门一样来吃顿饭。店内提供传统的清汤铜锅,也可选择鸳鸯锅,蘸碟小料是最爱的芝麻酱,这是吃铜锅涮肉的精髓所在。

地址:朝阳区东三环南路3号4层 (综合)