

北京美食

京城这些鱼店,你知道吗

从古至今,人们都特别爱吃水里的食物,民间也有传说“地上跑的不如天上飞的,天上飞的不如水里游的”,其实说的就是水里的食物更鲜美,价值更高,随着生活水平越来越好,爱吃鱼的人也越来越多了。鱼不仅美味,而且比起其他肉类更是健康不少,如果你也爱吃鱼,那这些专吃鱼的小店你不可错过。

鱼之椒

椒麻鱼,升级版的水煮鱼。比起水煮鱼干辣的味道,口感更丰富。撇去鱼肉上层的麻椒,一大块的良心鱼肉尤其的白嫩,纹理清晰,色泽鲜亮,食欲满满。

辣度可以自行选择,微辣的口感绝对适合大多数不能吃辣的小伙伴。辣香麻香非常的提味,一筷子下去,就停不下来,一直吃到嘴巴舌头麻到不行。

还有特制的浓香番茄锅底,麻香不减,酸香扑鼻,可以说是非常爽口的开胃锅底了。再加上足斤足两的鱼肉

和配菜,真的可以吃到撑。
地址:西西南大街34号

渔食记酸菜鱼

宇宙美食中心的五星酸菜鱼店自然是不能错过,尤其是他家的招牌椒麻酸菜鱼,整碗端上来,顿时被椒香辣味和麻椒的味道征服,有种水煮鱼和椒麻鱼的结合的感觉,一入口,就是酸香辣爽。

鱼肉真的是非常非常的多。推荐酸菜龙利鱼,完全没有刺,一口一大块完整的鱼肉,不用担心咬到刺,一口下去,满口的椒麻味,让舌头感觉一下爆棚的满足感。

除了椒麻酸菜鱼以外,还有最经典的金汤酸菜鱼,酸味非常的正宗,满满一锅的鲜嫩鱼肉,酸爽开胃,鲜香咸美,就连汤都可以拌着米饭一起吃下去。

地址:成府路29号五道口国际食尚苑A区1层

云南铜锅鱼·滇大池蒸汽石锅鱼

云南风味的石锅鱼,和北方烤鱼是两种不同的做法,口味更清淡一些。端上来的时候,锅子上面倒扣着一个藤框,蒸汽缭绕绕的,传说中的“汽锅仙气鱼”。

大块的鱼肉放进一个非常大的一个石锅慢慢熬制,直到鱼汤熬成奶

白色,汤里面的鲜香味完全浸入鱼肉里面,入口轻弹有味道,口味也非常的清淡,配上一大碗鱼汤,喝起来没有丝毫的腥腻气味,虽然是夏天,喝上一碗温润的热汤,也能很好的安抚躁动的情绪。

铜锅马鱼,完全用铜锅炖出来,马鱼肉质非常的厚嫩,配料很丰富,尤其是蘑菇和豆腐,老汤的鲜味完全浸入,一口下去,几乎感觉不出来咬的是鱼肉还是豆腐,鲜汤喝起来也非常上瘾了。

地址:诚盈中心4号楼2楼201室

桃花·泛

沙煲鳊鱼仔,半斤重的臭鳊

鱼,很正宗的鳊鱼发酵的味道,不是外面那种臭豆腐泡出来的臭味。鱼皮炸得酥脆,洋葱葱香味浓郁,掩盖了绝大部分的臭味,吃起来鱼香嫩滑,口齿留香。

还有他家的招牌菜,鳊鱼仔,鱼仔口感绵密入味,酱香微辣的口味非常下饭,就连里面的蒜瓣,都特别的香软绵烂。

还有他家的桃花粉,配着鳊鱼吃超级香。桃花粉炒得温热滑口,但是香辣非常,搭上鳊鱼的鲜嫩,开胃辣口,一口下去,完全忘记了臭鳊鱼的味道,鳊鱼界的最佳拍档。

地址:星火西路17号一层北端

(综合)

食尚厨房

花开富贵卷



主:豆腐皮1张,牛肉100克,胡萝卜半根

辅料:淀粉2勺,料酒1小勺,鸡蛋1个,胡椒粉2克,酱油2勺,盐、蒜末、香葱、辣椒均适量

做法:1.胡萝卜去皮切片;2.牛肉洗净剁成肉碎,放入胡萝卜片,边混匀边剁成胡萝卜牛肉泥;3.胡萝卜牛肉泥放进碗里,加入鸡蛋、淀粉、胡椒粉、盐、料酒,朝一个方向混匀;4.豆腐皮洗净摊开,在豆腐皮一端放上牛肉馅,细细卷起来,接口压在底部,用刀切出食指长度的条,再斜口从中间切开;5.切好的段儿整齐码入盘里,中间的不需要斜切,酱油和蒜末混合均匀后淋入卷内,摆好放入锅内,注入适量清水,盖上锅盖,大火蒸15分钟即可。

短讯

第28届顺义啤酒文化节开幕

本报讯 第28届顺义啤酒文化节今日在顺义区奥林匹克水上公园开幕。本届啤酒节期间,将推出新款“燕京八景”啤酒,根据琼岛春阴、玉泉趵突、卢沟晓月、西山晴雪等四时景象,配以不同口感与风味精酿啤酒,供游客品尝。此外,啤酒节期间将设置140余个摊位,让游客足

不出园即可尝遍世界美食。

据了解,本届啤酒节延续了“啤酒+”的理念,将文化、美食、音乐、娱乐等元素充分融合,为游客带来一场精彩纷呈的节日盛宴。第28届燕京啤酒节“定制酒”正式亮相,仅在啤酒节期间限量出售。同时,新款“燕京八景”啤酒同步推出,选

用“燕京八景”中的四景进行延伸,分别匹配春夏秋冬四季,根据每处名胜独特的景色搭配不同的精酿产品,充满古风古韵。啤酒节现场,将汇聚中国、德国、印度、意大利等各地美食,游客还可参与“吃小龙虾大比拼”,在现场学习最正宗的小龙虾烹饪方法。

京城老字号消暑凉面热销夏至日

本报讯 “冬至饺子夏至面。”6月21日是夏至日,随着温度节节攀升,京城老字号的消暑凉面迎来热销,成为市民的“去暑利器”,不少老字号还推出了应景的限量版“夏至面”。

女足世界杯如火如荼,又正值夏至,京城老字号峨嵋酒家应景推出了“一球不漏”版的峨嵋凉面。这款凉面用沙拉酱做成了网状的盘饰,凉面上还顶立一枚鹌鹑蛋,造型像极了足球赛场,有着“一球不漏”的寓意。峨嵋酒家连锁店总经理张玉明介绍,2019年峨嵋连锁店销售

峨嵋凉面预计超过1.3万份,而“一球不漏”版峨嵋凉面将在夏至当天限量100份。

延吉冷面是不少市民夏日消暑必品美食。近日,华天延吉餐厅店里点餐、取餐的消费者几乎排到了门口,不少消费者取餐后没地儿就餐,直接就着门口窗台食用。华天延吉餐厅经理李福介绍,店里的冷面每天要卖出去超2000碗。拌辣牛肉、拌桔梗、羊肉串等“冷面伴侣”销量也跟着涨了不少,每天要卖出2000多份。

近期,新川面馆阜桥店、西单店、月坛店销售同比增长均超100%。不仅凉面,与凉面配套的新川酱牛肉、酱肘子单店销售都近3000份。

据悉,夏至当天新川面馆连锁店预计销量将超过5万份;峨嵋丁宫保、杏园刀削面餐厅等京城名面馆夏至面供应量也都将超过往年。百年湘菜名店曲园酒楼则推出了酸豆角、牛肉、排骨等多种口味的“南国面条”米线,让京城百姓轻松品味湖南米线的味觉风采。