

北京美食

好吃不贵 北京这些排队的美味小馆

北京人在“吃”这件事上从来都不含糊，为了自己心心念念的那口吃食，哪怕穿越大半个北京也心甘情愿。下面，小编带大家一起来看看北京那些好吃不贵，常年排大队的小馆子。



牛街洪记小吃店

到牛街一定不要错过牛街洪记小吃，在店里点上碗羊杂汤几个炒菜，或者在档口买点炸糕之类的。招牌是牛肉粒，牛肉特别嫩，洪记小吃的档口永远都排着大队，都是等着买牛肉粒的。炸糕和牛肉包子也是它家的热门。除了这些，牙签肉也很值得推荐，一口一个，吃着特别过瘾。

地址：西城区牛街12号

清真·白记小吃(牛街北口店)

白记年糕，是北京有名的传统糕点老字号。来白记除了买年糕，推荐的还有驴打滚，他家的驴打滚江米面薄厚适中，豆馅甜而不腻。需要提醒的是，这些是现做食品，保质期都不长，建

议一次别买太多。

地址：输入胡同牛街东里二区2号楼商业13号

石记清真德瑞斋烧饼馅饼

馅饼很厚实，一口咬下去，满口的汁和肉，牛肉大葱、韭菜牛肉、牛肉茴香的都好吃，一般女孩吃一个就差不多了。

您想吃茴香的，建议您上午去，这个做的少，下午就不卖了。比起周末，工作日排队的人少一点。因为是现烙，您来了就别着急了，咱踏实等一会。

地址：输入胡同牛羊肉市场对面

徐记烧饼铺

首先要提醒的是，徐记烧饼搬新址，您要去老地方可找不到它了。新位置算是好

找，您跟着导航走就行。一进门就能闻见芝麻酱的香味，跟着香味就能找着店面。糖火烧、芝麻烧饼、油酥火烧是招牌。

地址：西四北大街203号新街口西四百姓生活服务中心

门框胡同褡裢火烧(瑞宾楼)

“门框胡同瑞宾楼，褡裢火烧是珍馐。外焦里嫩色味美，京都风味誉九州。”

褡裢火烧是老北京小吃，历史悠久，口味独特。瑞宾楼是老字号餐厅，以卖褡裢火烧著名。很多老北京都吃过他家的褡裢火烧，前门大街改造之后，店家就搬到赵公口这边了。

店家的褡裢火烧用料十足，还是之前的味道。赶上饭点的时候基本上都要排队。

丰台店地址：赵公口7-8号

楼一层

德华居餐厅

德华居的老板是北京人，之前店家还上过美食节目。打卤儿面是这里的招牌，卤儿下料特足，黄花木耳鸡蛋肉片儿香菇，还有鹿角菜，很是正宗，现在已经很少有人知道老北京的打卤儿面里会放鹿角菜了。

原来在新街口那边，现在搬到西苑美食城里了。这下应该能改善排大队的情况了吧。

地址：中直路9号西苑美食城内

茶汤李京味餐厅(和平里店)

这是一家老北京京味菜餐厅，招牌是茶汤，还记得小时候逛庙会最喜欢茶汤了。

这家的茶汤味道真不错，唯

一点小遗憾就是店家用的是塑料勺，小编有点挑剔，总觉得和铜片儿勺相比差点意思。但一口下肚，有种回到小时候的感觉。现在在庙会可遇不见正宗的茶汤了。

地址：青年沟路和平里七区三十号楼1号底商

增盛魁小吃店

增盛魁小吃店是一家清真菜餐厅，是一对回民老夫妇开的，餐厅门脸不大，但是来这里用餐的人还是不少，这里的门钉肉饼非常美味，馅大皮薄，汤汁浓郁，咬一口满口留香，非常美味。物美价廉，糖油饼是一绝，刚炸出来的特别好吃。您要想吃糖油饼，那您就得赶上去了。

地址：大佛寺东街26号 (综合)

吃粤式火锅 享食材本味之鲜

吃腻了重口味？那就来点清淡的。粤式火锅以牛骨、猪骨熬制的高汤为底，加上鲜虾、花蛤、陈皮入味，配以海鲜、生抽秘制的蘸料，吃得人酣畅淋漓，尽享食材本味之鲜。

珍滋味港式粥火锅

这应该算是北京一家比较出名的港式火锅店了，工体这家位于中国红街的3号楼。他家的锅底种类还是蛮多的，初始元贝锅底、佛跳墙、瑶柱粥底等等，可以单点也可以选择鸳鸯锅双拼。锅底鲜嫩，用料十足，只是锅底就能吃的半饱。海鲜什么的特别新鲜，有的还是活的直接下锅煮。值得一提的是他家的服务，简直堪比海底捞，全



程帮着下食材煮食材，还会帮忙分门别类地放好，时不时地翻动锅底以防粘锅，并且是没有服务费的。

地址：工人体育场东路丙2号中国红街3号楼2层里

香港海梦火锅

这家店位于都市白领聚集地尚都SOHO，餐厅环境宽敞整齐。让人放心的明厨，所有操作

都直接展现给顾客，干净卫生。服务非常到位，服务生会在旁边帮忙下肉，在肉涮到恰到好处的时候夹进每个人的碗里。

推荐港式鸡脚软骨汤汤底，用料十足，鸡肉选用广东清远鸡，鸡脚绵软柔嫩，软骨选取脆骨与肉相接的部位，感觉一整锅都是满满的胶原蛋白，上来就恨不得把锅底喝干。此外，锅底还有白萝卜、胡萝卜、板栗等食材，均适合秋冬食用，润肺去燥，涮肉前每人先喝一碗鸡脚骨汤，一口下去，就暖到了心里。

纯手工制作的响铃卷港味十足，腐皮薄如蝉翼，广东师傅现炸，明厨净灶，吃到的都是放心。蘸上海鲜汁，入口层次丰富，香软易食。还带着些微的香脆，又有豆制品的清香，吃完一个根本停不下来。

地址：朝阳区东大桥路8号SOHO尚都北塔B座4层2418

阿易婆港式火锅

餐厅装修得古色古香，满满的中國風，服务员服务也很到位，会帮忙拿椅子放包什么的。他家最受欢迎的锅底便是招牌养颜花胶鸡煲，开锅之后一定要先喝汤，汤底非常的浓，可以看到里面胶质满满的花胶，鸡汤熬制了很久，味道非常鲜，喝完汤之后服务员会帮忙加汤涮菜。各种海鲜鲜嫩肥美，牛肉特别嫩，纹理清晰。还有各种小吃、饮料，马蹄水去火解腻、帮助消化，炸粟米其实就是炸玉米，玉米被炸得黄金焦香，非常的酥脆。

地址：甜水园路甲1号南侧 (北京旅游网)