

北京小吃街哪里最地道？

到北京旅游,走进北京小吃街,寻家店推门入座,点上两份特色小吃、饮品,岂不快哉!那么北京小吃街哪里比较好?北京小吃街哪里最地道?——



前门大街

前门大街现在已经规划成步行街,是北京最大的古城保护区。这里的建筑主要体现古都风貌,人们可以寻找到古老北京的记忆。前门大街悠久的历史,也造就了这里的许多中华老字号。全聚德、瑞蚨祥、张一元等闻名天下的老字号,都在这片地儿经历了百年风雨!这

烟袋斜街

烟袋斜街就是鼓楼小吃

里虽然不是专门的美食街,但是,却代表着京城的食文化,也是外地人到北京必去的地方。这里的百年老店有全聚德烤鸭店、都一处烧麦、老正兴饭庄、壹条龙饭庄、开封第一楼灌汤包子等,全都是百年以上的老字号,而且口味也是相当正宗。

街,它是北京城最老的斜街。烟袋斜街地处地安门外大街鼓楼前,什刹海前海东北,实际上里面多以各色工艺品店铺为主,一些老北京风味小吃还是打出了烟袋斜街的美食名声。这里的“王胖子驴火肉火烧”正宗,值得一尝。“黄灿灿的”火烧“悠闲地卧于柳条篮中”,“看着就香”;一口下去,“绵软的”驴肉连带着“香酥的”火烧,加上青椒的那“一抹清新”,再配着“一

旁等候多时的小米粥”。驴肉(杂)汤“连喝带捞”也“挺过瘾”。总之是“味美量足,价格低廉”。这里还有三元最正的梅园乳品。梅园总店是北京三元食品股份有限公司的窗口企业。总店所属的西便门店、台基厂店、劲松店、西四店、三义里店、团结湖店、红莲店、前门店、和平里店、垡头店等十几家乳品店每天不但向市民展示销售三元乳品,还用其特有的前店后厂方式,向人们提供自制的宫廷奶品及西式快餐。梅园奶酪特别好吃,甜蜜、冰凉带着浓浓奶香;杏仁豆腐泡在糖水里,淡淡的杏仁味要细细品才能充分享受到。

牛街

北京有句俗语:“北京的小吃在宣武,宣武的小吃在牛街。”牛街是北京伊斯兰教徒的聚居地,牛街以及附近的胡同布满了清真和老北京风味的小吃店和大餐厅,豆汁、爆肚、粘货,这些快被人遗忘和不屑的传统小吃在这里占据着相当重要的地位;牛街北口的“吐鲁番

餐厅”由于独特的建筑风格和经营新疆风味很是著名。与牛街北口垂直的输入胡同,布满了卖牛羊肉的小店,据说这里的牛羊肉是全北京城最优质的牛羊肉,很多北京人远道慕名而来购买。回民群众喜爱的清真正兴德茶庄、聚宝源火锅城、鸿顺轩、年糕钱等老字号聚集于此。

簋街

东直门簋街不是北京传统的小吃街,却是北京最早火起来的食街。鼎盛时期是:“人人皆啖小龙虾,夜夜欢歌到凌晨”。来簋街的食客,多半是冲着“麻小”来的。如今,簋街虽然已经不敌当年的繁华,但是人气依然还在。簋街的“麻小”就像西安的哨子面,东北的饺子、山西的面一般,已经是一张响当当的名片。来北京游玩不妨吃一顿名震京城的麻辣小龙虾。

除了这几条北京小吃街,北京很多胡同巷子里都有那祖传的手艺,唇齿留香的美味,快一起来寻找吧!

美食厨房

爱心海鲜饭团



食材:320克大米,50克泡菜,20克中华海藻(熟食),5只活虾,5根蟹柳,20克潮州肉饼,1根潮州萝卜干,适量沙拉酱、寿司醋 做法:

1.泡菜和熟食中华海藻尽量选择当日做的,不要有异味。

2.新鲜的虾的虾壳呈半透明状,有光亮,在水里会经常游动。如果是冰鲜虾,则应选择虾壳清晰鲜明、肉质紧实有弹性、无异味的虾。

3.将煮熟的米饭趁热拌入适量的寿司醋,盖上保鲜膜发酵一会儿入味。

4.将虾去掉虾壳虾线,灼熟切细丁备用。

5.将泡菜和海藻、萝卜干切碎备用。

6.将大米用清水洗一次,然后照常煮熟。

7.将蟹柳、潮州肉饼分别放蒸锅里蒸熟,切丁备用。

8.入味的米饭里放入所有的配料,放入大约两大勺的沙拉酱,戴上手套拌匀。

9.把米饭捏成紧实的饭团装盘即可。

>>上接12版

根据美团外卖数据,近一半的用户选择DIY配餐,有30%的轻食商家可以提供DIY自选,这意味着只要用户愿意多花1分钟,就能得到一份独一无二的个性化定制配餐。

谁说沙拉只有草,轻食健康还管饱。《报告》数据显示,轻食的原料涵盖了蔬菜、水果、谷物和肉蛋类食品,其中西兰花、西红柿、南瓜、生菜、菠菜、圣女果、黄瓜、蘑菇、甘蓝是轻食菜单中最受欢迎的蔬菜TOP10。而在人体每天摄入的各种营养素中非常重要的蛋白质来源,人们对鸡肉和鱼肉青睐有加,从而保证营养摄入比素食更加均衡。另外在主食上,轻食更多地选用谷薯类粗粮以满足人体的膳食纤维需求,其中最受欢迎的谷类TOP5为藜麦、荞麦、玉米、燕麦、糙米。此外,最受欢迎的水果排名TOP5依次为牛油果、芒果、柠檬、橙子、香蕉。

迎的蔬菜TOP10。而在人体每天摄入的各种营养素中非常重要的蛋白质来源,人们对鸡肉和鱼肉青睐有加,从而保证营养摄入比素食更加均衡。另外在主食上,轻食更多地选用谷薯类粗粮以满足人体的膳食纤维需求,其中最受欢迎的谷类TOP5为藜麦、荞麦、玉米、燕麦、糙米。此外,最受欢迎的水果排名TOP5依次为牛油果、芒果、柠檬、橙子、香蕉。酱汁作为轻食沙拉的灵魂,

不仅让沙拉有了酸甜苦辣咸,还能通过合适的调配,带来独特的味觉体验。《报告》显示,全国最受欢迎的5大沙拉酱:芝麻酱、油醋汁、千岛酱、凯撒酱、甜辣酱。

轻食是一种健康的生活方式,但轻食也要科学搭配,科学食用才能真正营养健康。中国农业大学食品科学与营养工程学院何计国副教授建议:轻食虽利于控制体重,降低慢性疾病发生风险,但也需注意营养均衡。(中经网)

>>上接13版

媒体:除了在北京,超市发在张家口、承德等地也有门店,不过数量相对较少。有考虑过以后成为全国连锁企业、在更多城市开店吗?为什么?

李燕川:不会的,我们现在依然坚持在北京。我们开店的策略是立足海淀,辐射北京,向张家口发展,连成线连成片,把根基做好。

其实现在在海淀的发展还有很多不足,比如海淀区北部地区、一些农村地区还没有辐射到。现在我们还没有达到那个水平,但三年五年以后一定是可以的。

企业发展要结合自己的实际情况,比如超市发最起码三五年内不适合在全国开店。我们没有那么大的规模,那么大的野心。还是要坚守好自己的大本营,有时如果战线过长但管理不到位,撤出的时候成本就会更高。

媒体:超市发涉及的业态比较多,看到有综合超市、生鲜超市、社区菜店等等。未来超市发将重点放在哪种业态上?

李燕川:主要是两类,一类我们叫做生活超市,店铺面积大概一千平方米左右。随着城市里人们生活节奏越来越快、时间紧张,大卖场不适合再做了。为什么城市里的大卖场在衰落,社区店小卖店兴起?就是因为生活节奏发生变化,但人们还是需要高品质的商品,所以我们把生活超市作为重点。

还有一种业态是五六百平方米的社区菜店,主要服务于老年人。对老年人来说,距离比较近,两三分钟就可以到,里面的商品能够满足一天三餐的食材供应。未来可能主要向这两个方向调整。

媒体:现在有一些生鲜新零售企业,未来发展方向也是蔬菜果蔬,也算您的潜在对手,您怎么看。

李燕川:现在看来生鲜新零售企业都不是太成功。我所说的成功是它要有利润、要有盈利模式。从目前来看,还没达到。未来应该会有成功的。有人现在说无人店的发展一定不行,但或许十年八年之后情况就会发生变化。随着科技的发展,人的生活发生变化,很多事情都有可能。但当前阶段可能还是不行,实体店做生鲜会更强势。你看人们的生活习惯,买生鲜或其他食品时还是觉得要看到这个东西、或者能保证它的质量才买。现在一些电商在这方面可能还是比较欠缺,有些商品质量差,运输中服务意识不够、损耗高。

(来源:联商网)