

# 京城那些让你一吃就“上头”的诱人小馆

在北京总有一些小店没有宽敞的大门,高档的装修,有的店甚至只有一个小窗口,但他们的美食却历经时间的考验让你欲罢不能。快来跟随小编看看这些闻了就走不动路的帝都网红小吃吧。



## Fatboy's The Burger Bar

店家的炸鱼和芝士薯条分量简直霸道,一大块炸鱼比手还长,一个拳头宽,用的是无刺的龙利鱼,蘸着混有酸黄瓜的酱汁完全不会腻。这里的薯条比平时吃的薯条要粗两倍,口感一点都不差。

地址:朝阳区金汇路8号世界城E座东门

## 铁TETSU

这家店最有名的就是日

式炸鸡了,超大的六块炸鸡,酥皮炸得刚好,肉质很嫩,热腾腾的,咬一口还会爆汁。配上微酸的酱料,吃一口鸡肉再来一点生菜,味道没话说。需要提醒的是,店家食物分量很足,胃小的朋友点餐的时候把握好量。

地址:朝阳区麦子店街36号龙宝大厦1楼

## 勺勺炸鸡

勺勺炸鸡是韩式炸鸡,有整只鸡、鸡翅、无骨鸡块……口

味十分丰富:劲辣、糖醋、秘酱、原味,糖醋和秘酱都非常好吃。每一种味道,都有自己的特别之处。没有时间在店里吃的话,他会用一个非常精致可爱的小盒子帮你打包,而不是普通的袋子,你可以拿着在路上边走边吃。

地址:北京多家分店,可自行选择

## 江南粢饭团

主要做的是江南的特色饭团,从来都是现点现做。饭团里

面的配料简直不要太丰富,什么肉松、花生、梅菜干、油条碎全都有,还有现加的咸蛋黄。如果觉得饭团太干的话,还可以再要上一杯店家自制饮料。

地址:朝阳门南小街105号

## 栗记麦香坊

在北京火到飞起的南方点心仙豆糕,方方正正的很迷你,刚烤出来的表皮焦焦脆脆的,咬开薄薄的皮里面是细腻的豆沙,甜度正好,吃几个也不腻。放凉后皮就变软了,适合买一大袋现

吃几个,回家冷藏着吃,又是一种味道。

地址:鼓楼东大街246号

## 天喜黄金炸虾饭

碗里满满的炸虾天妇罗,炸虾的火候恰到好处,金黄酥脆,一整只大虾吃到嘴里特别弹牙。还有治愈系的炸海鲜团子也很好吃,一定要趁热吃,香气十足。

地址:西单北大街133号,君太百货B1层

(综合)

## 北京稻香村开夜场绘兔儿爷

“月饼尝鲜季”活动同时开展

**本报讯** 拜兔儿爷是老北京人过中秋的传统习俗。近日,北京稻香村三家门店首次延长营业时间,开展兔儿爷彩绘、月饼烘焙和限时优惠等活动,预热中秋节。同时开展月饼烘焙活动的还有旗下“网红”甜品店稻田日记。

“兔儿爷一亮相,中秋节就近了。”当日晚八点,侯大爷正弯着腰仔细地给面前桌上摆的兔儿爷上色,围在一起的还有许多附近居民和小朋友。到了往常的闭店时间,位于昌平区回龙观的稻香村第七营业部反而开始热闹起来。

“回龙观周边居民十分密集,且大都是上班族,晚上回到家里才有时间逛街购物。”稻香村品牌部负责人曹思源介绍称,选择回龙观、望京和簋街三家门店延长营业时间和开展活动,也是同时考虑到客

流量和传统节日文化的传承。

在爱琴海购物中心的稻田日记门口,一群穿戴着清一色围裙和厨师帽的小朋友围着长桌站成两排。烘焙课堂师傅向大家介绍,翻毛月饼是京味儿文化中一款具有代表性的月饼。“之所以被称为翻毛,是因为利用古法制作工艺制成的外皮层次细密,出炉后放于桌上轻轻拍打桌面,那层白色酥皮就会像雪白鹅毛一样轻轻飞起。”先学习区分水油面和油酥面,再通过揉面、称重、包馅儿、盖戳等一系列过程,小朋友们包出的翻毛红豆月饼个个有模有样。现场烤制后不一会儿,月饼的甜香味儿就飘满了整个店铺。

据了解,北京地区的所有北京稻香村门店,正在开展“月饼尝鲜季”活动,提供口味丰富的月饼进行试吃品尝。

## 美食厨房

## 香煎小藕饼



**主料:**藕适量,火腿肠适量,蛋清1个,中筋面粉40克

**辅料:**葱适量,盐2克,胡椒粉0.5克

**做法:**1.莲藕用擦丝器擦成藕丝,火腿肠切丁;2.倒入切好的香肠切丁、葱花、40克中筋面粉、1个鸡蛋清、2克盐、0.5克胡椒粉,搅拌均匀,用手揉成饼状备用;3.锅中放油,放入藕饼,煎至两面金黄即可。