

这些地方藏着北京人爱吃的美味早点

美食永远是人生旅行中的重要主题,而早餐则决定了旅途一天的美好开端,在北京,没有一顿京味儿十足的早餐,怎么能算是真正拥有了北京的一天?来北京旅游的小伙伴一定要问了,那么不可错过的京派味儿早餐都在那里品尝?答案就在今天的美食推荐里。



煎蛋...选择丰富。四道口店有外卖窗口,可以直接买了驴火路上吃。还有驴肉饺子、驴肉馄饨、驴肉火锅,在他家能吃到不折不扣的全驴宴。

地址:北下关四道口1号

大兴胡同面茶

24年就卖这一碗老北京面茶。到的时候按理说应该是顺着碗边儿吸溜着,连麻酱带下面的面茶一股脑吸进嘴里,不是老北京都很难做到。每天早上从6点开始,一直到中午面茶卖光,小院儿门口都坐满了人,而且不少外国人来吃。

地址:南大兴胡同7号

双福食府

马蹄烧饼是安国传统的著名小吃之一,据说是在乾隆年间就很有名气的烧饼。马蹄烧饼的特点是皮瓤分离,外皮酥脆,内瓤香嫩,还可以在烧饼内夹肉,口味极好。而且马蹄烧饼分为三种风味,分别是:焦香、清香、芝麻香。

地址:东城区地坛东门路口和平里五区9号

(综合)

护国寺小吃

护国寺小吃是北京地方小吃的代表之一,以其品种丰富,特色突出,具有深厚的历史文化底蕴而著称。小吃品种包括艾窝窝、驴打滚、豌豆黄、象鼻子糕、馓子麻花、麻团、焦圈、面茶、杂碎汤、豆汁等八十余种,聚集了京味小吃之精华,深受京城及全国各地宾客的喜爱和国外友人的赞誉。

地址:护国寺大街93号

老磁器口豆汁店

“老北京”都知道这里,店里

都是爷爷辈的食客,分店很多,但还是这儿最正宗。觉得难以入口的话,也许只是打开的方式不对。来份焦圈蘸着,吃一口油油脆脆,吸溜一口滑滑稠稠,在嘴里淀粉的甜味可以消减豆汁的酸味,搭配起来棒极了,这浓郁的老北京味道虽说不是人人都能喜爱,但若是爱上可是会上瘾的。还有各种点心风味小吃:驴打滚儿、糖耳朵、艾窝窝。

地址:东城区天坛北门对面

门框胡同褡裢火烧

门框胡同褡裢火烧是北京很有名气的一家老店了,名气大也是因为东西都是实实在在的

好吃,回头客也是相当的多,每到饭点的时候更是要排很久的队。装修纯粹就是老北京风格,透着浓浓的京味儿。火烧更是不用说,颜色金黄,外焦里嫩,光是看着口水就流下来了。再咬上一口,甭提多香了。

他家的火烧最低2两起卖,1两有3个,价钱在8~10元不等,有荤有素,再配上个粥,粥要单买,2元一碗。也是相当实惠呢。单吃火烧可能会有点腻,咱也可以来点别的解解腻,像是爆肚、麻豆腐、酸辣汤、煎灌肠、卤煮、软炸里脊等,这些菜味道也是相当的不错,吃完了还想再来一份。

地址:赵公口7-8号楼一层

炒肝赵记

据说是北京最好吃的炒肝儿。红色的招牌,门脸儿环抱大树的赵记炒肝,他家的炒肝颜色褐红,汁儿浓亮,肥肠儿特别香,最重要的是没有脏器味儿,猪肝儿下锅时间也绝佳,特别嫩淀粉稀稠合适,味道绝对地道。

地址:沙子口路第一人民医院旁

利桥顺酒楼

网评排名北京第一的驴肉火烧。现烤的河间长条形火烧,表面酥脆,里面软嫩。火烧中间可夹驴肉、驴板肠、焖子、肘子、

北京必打卡的俄式餐厅 好看又好吃

北京有不少俄式餐厅,除了地道的俄式风味,装修风格也是独树一帜,很适合偶尔去换换口味儿。

莫斯科餐厅

一提到“老莫”,北京人都会从心底生出一种莫名的激动。眼前浮现的都是浓浓的依恋和对逝去时光的追忆。在上世纪60、70年代,能到“老莫”撮一顿,那是无数人的梦想。奶油杂拌儿、红鱼籽、凯撒沙拉、红菜汤、鸡肉蘑菇卷、培根炒芦笋都是最爱。虽然有些菜品已经不符合现代人的口味,但在这儿吃饭,更多的是对历史

的回味。

地址:西直门外大街135号北京展览馆西侧门

伏尔加餐厅

这家店不大,家庭式装修风格。门口有一棵大树正好挡住了招牌。这里的红汤菜还是推荐的,味道酸甜,可以搭配面包,汤里带牛肉粒和卷心菜,味道非常好。

地址:西直门外大街135号展览馆宾馆东配楼1楼

尚空间俄式厨房

尚空间俄式厨房是一家经营俄罗斯菜的餐厅,店内环境温馨优雅,很有异国情调,桌椅宽大舒适,黄色的色调也格外温馨,听着轻缓优雅的音乐,让人心情格外放松。俄罗斯大串是店内的招牌,有鸡肉的、羊肉的和牛肉的,色泽红润,块很大,并佐以俄式特制蘸料,微辣微酸,香而不腻,十分可口。

地址:海淀区阜成路北三街15号 (北京旅游网)

美食厨房

避风塘茄子



主料:茄子300克、面包糠80克、面粉50克、鸡蛋1个

辅料:盐5克、蒜泥10克、生抽2克

做法:1.茄子清洗干净,切长条,加入盐抓匀腌;2.面粉中加入盐,打

入鸡蛋,加入清水搅拌均匀;3.腌好的茄子裹上面粉,下锅炸熟捞起;4.锅里加入油加入蒜泥,炒香后加入面包糠,快速炒黄加入生抽,炒匀加入炸过的茄子,快速炒散即可。