

沿着地铁7号线 寻京城老字号特色美食

北京的地铁除了拥挤,更多的是故事。每一条都有特点,每一条也都有美食。地铁7号线沿线的美食数不胜数,大部分都是老字号,美味经过了时间的考验,据说很多人沿这条地铁寻觅美食,结果体重……今天小编向您推荐地铁7号线周边的美食。

四世同堂(西便门店)

四世同堂餐厅京味儿倍足。店里是民国时期的装修风格,无论是服务员的民国装扮,雕花的青砖,实木的四方桌椅,随处可见的京味摆设,还是一楼大厅的京味表演,无不述说着北京文化和老北京的味道。随处可见老北京的样子,挂着各式各样的菜品,复古的餐盘,碗筷。不禁让人联想到老舍笔下以民国时期为背景,发生在老北京四九城里的“四世同堂”的故事了。烙饼卷带鱼,带鱼做得非常酥,连鱼骨头和鱼刺全都酥了,外面浇了汤汁,单独吃会觉得有点咸,卷在饼里吃特别赞。饼也很好吃,有点像葱花饼,吃起来很暄软。捉五魁就是做成麻将牌样子的豌豆黄,简直就是老少咸宜的必点菜,而且每回来牌都不一样。豌豆黄做的也很细腻,好玩又好吃。地址:西城区西便门内大街85号金色夏日酒店内

聚宝源刷肉

涮羊肉的馆子多如牛毛,名气最大的就是牛街聚宝源。吃

刷肉,最过瘾的,莫过于当肉落到嘴里,轻轻的嚼着、细细的品着,那满口的肉香,瓷实的口感,心满意足的咽肚儿后,落到胃里真真切切的存在感和幸福感了。地址:西城区牛街5-2号

小肠陈饭庄

小肠陈起源于清朝乾隆年间,距今已有百年历史,以经营老北京风味卤煮小肠而著名。这家店店面不大,食客很多。汤中有八角的香味,卤煮中有小肠、猪肺、豆腐和火烧,小肠煮的透烂,口感软嫩,猪肺嫩且味道平衡浓郁,炸豆腐也煮得十分入味,一咬开则汤汁淋漓。炸灌肠和麻豆腐这几个老北京小吃味道也很正宗。地址:西城区南横东街194号

东来顺(前门大街店)

东来顺饭庄是北京饮食业老字号中享有盛誉的一个历史名店,始创于1903年。经过几代厨师博采众家之长,苦心钻研羊肉菜品制作技艺,东来顺在爆、烤、涮的基础上逐渐总结出一套具有独家风味的熘、炸、扒、

炒等烹调技法,经营的菜品日益精美。东来顺所用羊肉选自内蒙古,只选用羊的上脑、小三岔、大三岔、磨裆、黄瓜条五个部位的肉,制出的羊肉红白相间,肉质细嫩,色泽鲜艳,形状整齐,厚度均匀,薄如纸、形如帕。放到锅里,一涮即熟,久涮不老。吃起来口感绵软,不膻不腻,味道鲜美。北京有句俗谚“涮肉何处嫩,要数东来顺”。蘸上五味调和的传统小料,寒冷的季节吃起来特别爽!地址:东城区前门大街步行街南口143号

护国寺小吃(天桥店)

护国寺小吃已经有60多年的历史,是北京地方小吃的代表之一。护国寺小吃以其品种丰富、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,几乎能想到的北京传统小吃在这里都能吃到。护国寺小吃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:西城区永安路121号

便宜坊(鲜鱼口店)

“便宜坊”字号蕴含了“方便宜人,物超所值”的经营理念,形成了以焖炉烤鸭为龙头,鲁菜为基础的菜品特色。烤鸭外酥里嫩,口味鲜美,享有盛誉。因焖炉烤鸭在烤制过程中不见明火,所以被现代人称为“绿色烤鸭”。近年来,便宜坊烤鸭店在秉承传统工艺基础上,创新推出了“花香酥”“蔬香酥”专利烤鸭与“戏说三国”全鸭席,并重新挖掘整理推出了焖炉烤鸭、盐水鸭肝、芥末鸭掌、葱烧海参、酒香鸭心、干烧四素、酥香鲫鱼、糟溜鱼片、龙汁鱼肚、乌鱼蛋汤等10道招牌菜,深受广大消费者的欢迎。如今,便宜坊凭借六百年积淀的文化底蕴,坚持“振兴中华老字号,创造精品便宜坊”的经营宗旨,遵循“服务一流一再精心一点儿,质量保证一再放心一点儿,清洁卫生一再细心一点儿,物超所值一再倾心一点儿”的质量方针,不断向更高的目标迈进。地址:东城区鲜鱼口街



65-77号

峨嵋酒家

创建于1950年的峨嵋酒家,算得上是北京的川菜老字号,其大厨更是创立了自成一家的“峨嵋派川菜”。说起峨嵋酒家,第一个想到的绝对就是宫保鸡丁,他家的招牌菜宫保鸡丁,味道是地道的小荔枝口,鸡肉保证在“刚断生,正好熟”之间,火候特别见功夫,67年做好一道菜,实在是件不容易的事。口水鸡也做的相当地道,鸡肉嫩而不柴,浸在香而不腻的红油里。麻婆豆腐也是名菜之一,花椒的麻和辣椒的辣配合的相得益彰,吃到嘴里麻、辣、烫、香、酥、嫩、鲜、活,特别满足。不能错过的还有他家的鸡丝凉面,面条劲道,鸡丝的量给的也不少,酸甜辣中还能吃出些许芥末的呛,一人吃掉一大盘都不是事儿。地址:朝阳区广渠路18号院世东国际大厦A座2层(北京旅游网)

来一份网红甜品 纵享甜蜜时光

美好的食物总是吸引人的,尤其是品种多样的甜品,看着就让人心情大好。下面小编就给各位推荐北京富有特色的甜品店,赶紧排队打卡去吧。

御菓子

这家的设计很有意思,从外面看就两桌的感觉,十分狭小,其实是有个隐藏门,处处藏着店主的小心思。酥皮的黄油够香,现烤的派皮蛮酥脆的,抹茶卡仕达酱也不会很甜,一口咬下去,酥皮和酱完全充斥在口腔里,满满的幸福感。当然,点缀在盘子周围的酥皮碎片也绝不放过,碎渣更香。御菓子风格独特,性价比很高。有机会去的小伙伴可以去试一试,抹茶控的绝佳“根据地”。地址:东城区南锣鼓巷菊儿胡同18号

将将

是一家主打北欧简约风的甜品店,瞬间俘虜了甜品控的心。整个

玻璃的外壳,好像童话一样的,晶莹剔透,分为两层,尤其是二层的水晶帐篷,每顶帐篷上还挂满了银白色的月光灯,视觉上很美。想要一览美景的小可爱们需要晚上去才能看到点亮的样子,整个玻璃房子瞬间好像灯光酒会一样,璀璨而梦幻,他家的甜品分为很多种,名字十分有趣可爱。地址:朝阳区工人体育场北路4号北京机电院

双风车咖啡馆

双风车是一家独立咖啡馆。无论咖啡师还是顾客,都有着清澈、质朴、善良的眼睛,光顾最多的是林大的在校生,或者是林大的毕业生。他们的红丝绒蛋糕最好吃,扎实的海绵体,好看的红曲粉,酸甜口味的奶油,红色让人振奋,所以每个第一次来双风车的人,都应该毫不迟疑地叫一块红丝绒。黑松露巧克力,底层榛子碎饼干托,上层不加一粒糖的黑松露巧克力,香调丰富,舌尖烫熟可以滑入喉咙,是这家小店新的尝试。北海道双层芝士,好像小樽的

Letao,马斯卡彭乳酪和咸芝士的双层渐变,6寸切角搭配低温烘焙的蛋糕碎,口感时而轻薄时而厚重,味道很棒。地址:海淀区静淑南里翰澜庭2号楼1层110室

客从何处来

三里屯红砖墙的机电学院里有不少好店,院落一角的“客从何处来”就是备受推崇的一家甜品店,绝对的高逼格,一进门就透着一股高冷范儿。这里不仅吸引了力鹿晗和田馥甄等明星的光临,也是很多甜品爱好者的心头好。据说每款甜品都有一个背景故事,并且精心搭配了高端专属餐具。好吃的千层蛋糕需要每一层饼皮和奶油厚薄均匀,层次分明的同时又能保持一块完整蛋糕的口感。这些要求客从何处来的千层蛋糕都做到了。21层饼皮厚薄、大小一致,层层紧密但却层层分明,很多人都说这里的千层蛋糕媲美Lady M。地址:朝阳区三里屯机电学院四号院10号楼南一号

(综合)

新疆特色水果 飘香北京世园会

本报讯“吐鲁番的葡萄、哈密瓜、库尔勒的香梨顶呱呱”……近日,在世园会同行广场,新疆小伙子向游人送上香甜可口的特色水果。9月16-18日,3天的“新疆日”期间,文艺演出、商贸洽谈和生态、旅游、林果产品推介等轮番上演,将向国内外嘉宾展现大美新疆。在同行广场,琳琅满目的新疆瓜果展台“八”字排开,苹果、香梨、杏子等不同成熟季的水果集体亮相,无核白、马奶子、火焰无核等160多个品种的葡萄让人目不暇接,选几种放入口中,种种口味相近,却俨然不同,令人不禁感慨“瓜果之乡”的神奇魅力,果香四溢处,令人口舌生津。位于中国馆附近的新疆室外展园,面积2000平方米,将独特的自然、人文资源和特色产业相结合,打造出独具一格的新疆特色,吸引游人纷至沓来。走进展园,印刻着“天山来客”的硅化木、红彤彤的巨大石榴、高大雄伟的烽火台、古韵沧桑的驼队驿站逐一映入眼帘,展开了一幅多姿多彩的丝路神韵画卷。展园东侧为西域古路主题区,以三组中华民族图饰为镂空图案为景观墙,打造“天山”造型,寓意“生长于天山脚下的新疆儿女传承特色文化”。展园西侧为绿洲彩带主题区,以博格达峰为依托,刻画天山儿女载歌载舞的和谐生活画面。据悉,新疆展园绿化率达70%,散布全园的40多种特色植物,成为游人关注的热点。