

盘点北京人必吃的高人气老字号小吃店

北京是世界第八大“美食之城”，居内地之首。北京的风味小吃历史悠久、品种繁多、用料讲究、制作精细，堪称有口皆碑。为了造福大家的味蕾，小编今天献上的是大北京的小吃美味。



门钉李

门钉李肉饼是北京的一种传统小吃。因为形状像古时候城门上的门钉而得名。听说门钉肉饼有吉祥的含义。门钉李肉饼和普通肉饼很不一样，只有手掌那么大，却有普通肉饼2~3层那么厚。刚出过的肉饼香喷喷的，两面都是金黄色，外焦里嫩，清香润口，咬一口鲜汤四溢，风味独到。

地址：朝阳区团结湖北二条3号楼东侧

张记酱牛肉

这是一家开了多年的老店，四九城内无人不知，外卖窗口那儿，刚下班点，长长的队伍就排起来了。他家做的酱牛肉、酱牛腱子肉、牛头肉、酱牛口条、牛蹄筋、牛肚、牛板筋、牛肉饼、火烧、羊杂汤等，手艺在京城也是首屈一指的。

地址：西城区广安门南街32号

宝记豆汁

宝记豆汁其实只是一家小卖店，店面很小，也不够精致，但

一眼就看出是个前店后厂的构架，对于吃是再地道不过了。豆汁分袋包装，焦圈配对销售，除了这些还有各种小吃，物美价廉，可以放心买。

地址：西城区牛街输入胡同27号

白记年糕

牛街的白记年糕是老字号，就在路口牛街超市的一层，有个专柜，总有人排队。不熟悉的会感觉到摸不着头脑，因为品种太多。光驴打滚就有三种，豆面、芝麻、椰蓉。年糕有糯米的、黄米的、紫米的、白面的、黄面的……每款都很好吃。

地址：西城区牛街5号牛街清真超市1楼

李记白水羊头

李记白水羊头已经有上百年的传承了，早年间，卖白水羊头都是走街串巷，手持牛耳刀，刷刷片羊头，肉片薄如纸，能隔着看字。现在这个手艺还能见到，在进店的地方，有专门的伙计片羊头肉。

地址：东城区白桥大街22号工商联大厦

护国寺小吃街

招待外来客想在一个地方尝遍京城的特色小吃。那必去的就是护国寺小吃，只要你在书上看过或是听说过的北京小吃这里都能找到，最重要的是实惠，花上30元能让你尝遍北京小吃。

护国寺小吃枣卷果也叫糖卷果。做枣卷果的原料是红枣和山药，具有很好的补气血的食疗效果，属于甜点。奶油炸糕色泽金黄，外焦里嫩，香味浓郁。驴打滚和姜汁排叉也是点击率颇高的小吃。面茶在以前是转着碗喝的，但随着老传统的流逝，现在很少能看到这样喝的人了，芝麻烧饼每个1.5两，外皮酥脆，层次丰富。以及羊杂汤也是主打小吃，几乎每桌必点。

地址：湖景东路9号新奥购物中心B1层

东兴顺爆肚张

百叶火候非常到位，又脆

又嫩，让人意犹未尽；肚仁也不赖，清淡、爽口、不臊气；最赞的是小料，咸淡正合适，韭菜花、酱豆腐、麻酱的搭配值得

回味。无论是牛羊肚，原料都是24小时准备的，新鲜不过夜。肚子一页页的反复清洗，要洗到水清为止，然后遵照传统工艺掌握好各部分的尺寸，一刀一刀细细切好。选料、清洗、刀切、水爆、调料诸多方面，不能差分毫，否则功亏一篑。脆嫩适中，按照台湾人的说法，感觉就是QQ的。

地址：什刹海前海东沿17号

姚记炒肝

美国副总统拜登曾慕名而来，这使得姚记一时间闻名世界。简单的包子炒肝是每个肉食皇城子孙的早点基础款，几十年老味道犹在。炒肝飘着蒜香味，鲜嫩的肝配着有嚼劲的肠，浓稠的汤糊，让唇齿有种与老朋友相见的亲密感，从我记事以来味道就没变过。选料讲究，去筋的嫩肝尖，挂油少的猪肠浸泡清洗数遍，焖煮，红薯粉勾芡，粘稠度的调配是姚记的致胜秘方。

自然发酵的包子也赶上了时髦，选用黑六猪肉，轻轻一咬，汤汁灌满口腔，葱香扑鼻。

地址：鼓楼东大街311号

北新桥卤煮老店

一碗卤煮一个饼，一两五的肠，二两的肺，两片豆腐外加二丁肥膘，配上一碗浓浓的老汤，撒上香菜，可以根据个人口味，淋入蒜汁、醋、韭菜花、腐乳，真是一次完美的美食享受。这家店单凭这碗卤煮经营20余年，味道是法宝。据说每天都会卖出600碗左右，是人气老字号的保证。没吃过北新桥卤煮的你有机会可以一试啊。

地址：东四北大街141号

丰年灌肠

隆福寺街上的这家丰年灌肠虽然店面不大，可名气却大得不得了。这里以经营灌肠为主，开店50多年，已经成为了北京的老字号小吃店之一。丰年灌肠的原料是白薯粉，经特别熬制的油炸过后，外焦里嫩，吃时浇上蒜汁儿，十分鲜美可口。再配份小咸菜，来份小米粥，滋润的很。

地址：东城区隆福广场前街1号

(综合)

2019京台美丽乡村论坛开幕

本报讯 日前，2019京台美丽乡村论坛在密云区开幕。北京市委常委齐静出席开幕式。

本届论坛以“蜜蜂·产业·生态”为主题，旨在加强京台两地蜂产业发展及美丽乡村建设等方面的交流与合作，汇聚新思想，探索新思路。京台美丽乡村论坛的前身为创办于2004年的京台科技论坛农业分论坛，从2018年起正式更名。论坛期间，京台两地嘉宾重点围绕生态改善、乡村休闲产业发展等主题进行主旨发言和交流

研讨。

此次来京参会的嘉宾由台湾8个行业协会、学会的102人组成。台湾养蜂协会理事长郑金崑表示，大陆的蜂蜜文化源远流长，养蜂产业蓬勃发展。希望通过此次论坛，观摩大陆方面发展成效，回台湾后对台湾养蜂界作出新的贡献。

开幕式还公布论坛征文评选结果，有关台湾蜂产业生态、蜜蜂授粉等议题文章获嘉奖；同时台湾媒体美丽乡村京郊行也在论坛期间启动。

北京密云鱼王美食节举行

本报讯 每年9月25日，是密云水库开库的日子，漫长的禁渔期结束，新鲜肥美的水库鱼陆续上市，“鱼王美食节”也应运而生。日前，溪翁庄镇2019金秋文化旅游季——第十六届鱼王美食节暨第四届厨王争霸赛开幕。

溪翁庄镇地处密云区西北，就在密云水库脚下，植被覆盖率达六成以上，水库周边林木覆盖率更是达98%，一直是密云旅游休闲集散地。小镇有很多饭庄和数百民宿接

待户，除了风景美，这里做的水库鱼一直非常吸引游客，镇上乃至密云的大厨多年来也都有来这里比试厨艺的传统。今年的美食节上，最精彩的环节仍是厨王争霸赛，来自密云12家的餐饮企业厨师以水库鱼为食材，运用密云特色做法，精心制作菜品参赛。这里面有用石子加温制作的鲤鱼“飞天”，有用一条鱼做成十个菜的“锦上添花”，还有鱼头佛跳墙、金鼠兆丰年、秋色三味鱼、鱼羊鲜等各式菜品，挑

战食客的味蕾。

最终经过现场评选，香喷喷酒楼菜品“金鼠兆丰年”、金鼎鱼香的“游龙戏珠”、密云印象的“爆余水库大花鲢”荣获此次厨王争霸赛的金奖。

据了解，此次美食节将持续一个月，游客朋友能到渔街品尝到各式鲜美鱼味。除了水库鱼外，附近金巨罗村的贡米打包饭、尖岩村的栗子宴、北白岩村的鱼肉春饼、荞麦峪村的荞麦宴等也都值得品尝。