

# 在帝都寻一份正宗港味,约吗?

你是不是也有这样的疑问“北京哪家港式茶餐厅味道不错啊?”巧了,北京还真有几家特别有味道的餐厅,不管是从菜品还是到装潢,都面面俱到,让你在帝都也能吃到正宗港味儿。



## 檀岛香港茶餐厅

地方不大,五脏俱全,从各区到饮品制作间、后厨,功能划分很细致,在这用餐还可以感受一番电影《月满轩尼诗》中汤唯与张学友约会的气氛。檀岛店里的茶炉、茶壶、丝袜网兜都是从香港运来的,奶则选用荷兰黑白淡奶,用之冲泡的奶茶味道也会更加香滑醇厚,茶粉则是精选了五种不同的红茶配比而成,浓郁正宗;檀岛极品蛋挞的蛋挞皮是由后厨师傅手工打制而成,据说酥皮多达192层,而且在蛋液的配方上也减少了砂糖的量,咬一口挞皮松软酥脆,蛋挞馅嫩的入口即化,又不会觉得甜;菠萝油的最大特点就是个头特别大,口感比较糯,趁热吃特别有满足感;烧味大四喜给我的惊喜在于不同的烧味搭配了不同的蘸料,用蘸料进一步突出烧腊的口味特点,其中叉烧直接食用即可,烧肉需要搭配黄芥末酱,油鸡需要蘸食葱姜茸,而烧鹅则标配了冰梅酱,另外还有贵妃鸡、烧鸭可选,肠粉有牛肉、鲜虾、叉烧和素菜四种可选,素菜肠粉里面包含娃娃菜、木耳、胡萝卜丝还有一点香芹末,口感滑嫩之余多了一丝难得的清新;原只鲜虾饺皇也是檀岛十大畅销产品之一,咬一口可以看到整颗的虾仁在里面,而且虾仁的口感特别弹牙,吃的出选料比较用心。

地址:工体北路11号

## 一笼小确幸

美食治愈心灵,绝对不是夸张。没有什么是一顿饭解决不了

的,如果有就吃几顿“一笼小确幸”,足够把你治愈了。和招牌一样清新的绿色相搭,所以周边的绿色植物特别多,布置和装潢很符合这“小确幸”的名字,铁艺制作的小鸟灯、到处摆放的绿植、zakka风十足的摆件,处处都是让人愉悦的小清新。这儿菜单是手绘风格的,餐食集合了港式和台湾的各种小吃。三味珍宝虾饺,一笼包括黑松露虾饺、鹅肝虾饺和蟹粉虾饺三种口味,一小笼端上来,黄的、红的和黑色的虾饺,很好看又很特别,黄色的是蟹粉虾饺,里面的两颗大虾仁,算是比较常见的口味,虾饺皮比较黏糯一点,鲜味还是很足的;黑色的是黑松露虾饺,咬一口,两颗晶晶亮亮的大虾仁出现,上面星星点点的黑松露碎清晰可见;红色的是鹅肝虾饺,看到了里面的鹅肝,味道也很容易分辨出来。XO酱蒸凤爪,必点之一,花生、青红椒圈和凤爪,用XO酱蒸制,凤爪的皮软糯,口感很不错,轻松脱骨,连骨头上的脆骨都吃的下来,口味偏甜一点。鸡汁豆苗,是菜单上的推荐菜,味道清淡,有鸡汁的鲜味,作为清口的青菜,很不错。菠萝龟包包,外型是很可爱,切开菠萝包,酥皮碎了满盘,里面的馅料混合了菠萝果肉,甜味带着水果的酸甜,味道很不错。

地址:朝阳北路101号朝阳大悦城6F-02

## 糖朝

糖朝,作为香港赫赫有名的餐饮集团,带着无限诚意和众多款的招牌菜肴抵京开店,让更多的食客不出京城,也能品味到这最原汁原味的绝妙好味。广东

烧鹅,初入糖朝之时,就能在明档处清晰可见各式各样的烧味高高悬挂,外皮油亮润泽,味道使人久久不能忘怀;烧鹅腹含卤汁,滋味醇厚,将烧烤好的鹅斩成小块,其皮、肉、骨连而不脱,入口即离,具有皮脆、肉嫩、骨香、肥而不腻的特点;烧味拼盘,集叉烧、白斩鸡、排骨、烧鹅、烧肉等众多招牌风味于一体,叉烧肉质软嫩多汁、色泽鲜明、香味四溢;手撕海鲈鱼,强烈推荐的一款招牌菜肴,打破了传统只做清蒸鲈鱼亦或者是红烧的传统思维,将刀工技艺发挥的淋漓尽致,错落有致的花刀片开过后进行炸制,外焦里嫩的鱼肉犹如花瓣般的绽放开来,搭配自制的蘸料,使人欲罢不能;港式虾饺皇,是老少皆宜的一道小食,皮薄而软,虾饺皮呈半透明状吹弹可破,虾爽口弹牙,饺内有少量汁液,趁热食用最美味;蜜汁叉烧肠粉,外皮晶莹剔透能一眼望穿内馅儿,蜜汁叉烧回甜的口味与鲜酱油勾勒出来的咸鲜口味在口腔当中蔓延开来,很是和谐。

地址:王府井大街301号新燕莎金街购物广场6楼

## 表妹靓点餐厅

港式茶点一向以其精巧细致闻名,表妹靓点在此基础上进行深挖和拓展,还将传统甜品进行再创作,引用了西班牙美食料理技术——

分子料理,让菜品在味蕾的感受更多元。先说说店内独创的一道分子料理——先有鸡后有蛋,三只毛茸茸的黄色“小鸡”和包着“蛋黄”的蛋壳一起上桌,外形逼真的呆萌鸡仔配上用水蜜桃

精工制作的蛋黄,惟妙惟肖,这道分子料理,只有在他们家才可以吃得到;至尊鹅作为店内招牌菜品,从选料上就不容马虎,据说主厨是严格选用鹅龄为90天左右、体重为3500克左右的肥嫩黑棕鹅为原料,经过复杂工艺,最后挂在烤炉里或明火上转动烤成,上桌的至尊烧鹅色泽金红,入口的酥香气味,混合着鹅肉特有的肥美口感,让人大快朵颐;洛神金沙红米肠,由红曲米粉制作而成,红曲是由中国及周边国家特有的大米发酵而成,有着独特的味道,不仅能满足味蕾的享受,还能起到保健养生的功效,另外表妹靓点的叉烧肉、菠萝包、钵仔糕、豉汁蒸凤爪等各式港式美食,也都是味道一流,值得一尝。

地址:望京街道望京SOHO中心T33111

## Uncle表叔茶餐厅

一踏入餐厅,90年代的音乐唤起了诸多回忆,一下子有种时光倒流的感觉。墙上诸多港星的海报、贴纸,又把曾经童年时代的炙热唤醒。沙发落座,空间很大,舒适,墙上的壁画和复古的桌椅,交相呼应,港餐厅元素随处可见。

点心推荐肠粉,师傅在明档里制作,现点现做,光滑的面皮配上各种包馅,配上特质的酱汁,沾着洒上都可以,口感Q弹;虾饺同样来自手赶面皮,一颗虾饺包一整只虾肉,超美味;港式街边小吃韭菜猪红、咖喱鱼蛋、碗仔翅这三款是必点的,咖喱和鱼蛋都爆香,鱼蛋弹弹的,咖喱浓郁,碗仔翅用的是当地的粉丝,滑滑的,据说有的香港人

到店一点就是三四碗,说和家乡的味道基本是一致的;五香牛杂也卤到极致,牛肚牛肠都很扎实;菠萝油包逢桌必点的单品,上层酥脆,底部软嫩,趁着刚出锅加上中间的进口黄油,用余温把黄油化掉,切成小块入口更香;烧鹅是限量的,炉子地方有限只能烤四只鹅,烤一次需要四个小时,所以吃烧味的话一定记得早来;拉茶是一个漫长的过程,红茶慢火熬制50分钟,每15分钟拉、冲、撞一次,充分发挥茶味,选用斯里兰卡的红茶,用类似丝袜的小布袋虑茶,加入黑白淡奶,满口香醇。

地址:东三环东方东路19号DRC外交办公大楼B1

## 新旺茶餐厅

比起上海的火爆,新旺在北京低调得多,很多广东人和香港人把这里当食堂。车仔面在北京实在太少见,地道的香港街头小食,10种面条,30多种配菜自己组合,可繁可简,配菜有猪皮、大肠、泰式碎辣肉、鱼蛋…大概这碗面可以吃上两个礼拜不重样,灯火阑珊时分做宵夜回味悠长,日间匆匆速食可得口暖肠适。港式砂锅鱼头属于必点菜,鱼胶嫩得在筷子头上颤巍巍地抖动,锅底的圆葱和沙姜味儿特别蹿,一掀盖几乎满堂飘香。值得推荐的还有生炒菜心苗,每次能吃光最后一根菜心,菜心只选最嫩的苗头,带着锅气,使人食欲大增。另外记得进门的时候先在外卖档口打包两只叉烧包,免得临走时售罄。

地址:西大望路1号温特莱A座L101号商铺(鲜城)

## 短讯

# 平谷投入近百项技术保证“国庆礼桃”品质

**本报讯** 单果重500克以上、含糖量13%以上、着色率80%以上、九五成熟度……这是今年庆祝中华人民共和国成立70周年招待会上“国庆礼桃”的规格。而这种高规格的国庆礼桃,正是出产于“大桃之乡”——北京市平谷区。平谷区相关负责人表示,今后平谷还将

努力实现“国桃标准”的技术输出,结合市场需求、品牌价值,选育更多的优质品种,推动大桃产业蒸蒸日上。

据介绍,今年年初接到“国庆礼桃”任务后,平谷区立即行动,优中选优,选定3个乡镇6户13亩种植园为平谷国庆礼桃供应基地,并确定了谷艳、蓬仙15

号、桃王99、莱山蜜4个品种大桃为国庆礼桃。为了确保“国桃”品质,平谷区果品办通过全要素管控,实施六大类近百项桃树优新综合管理技术,技术人员实行包园制,随时掌握供应地环境和果品安全水平。

为了确保大桃上“70”字样的着色度,

平谷桃农还在专家指导下,在桃树下铺设反光膜,反射阳光进行补光。同时,针对桃王99这个品种的桃子不爱上色的特点,果品办专家严格比选十几种光源,进行了几十次实验,最后确定一种植物广谱补光灯进行人为补光,桃王99的着色度从普通着色50%提高到了90%以上。