

不出京城就能吃到正宗的越南味道

说起东南亚风味,就会想到泛着香茅、咖喱、鱼露、辣味叶等热带特色香料的强烈气味,和来自新鲜椰子、木瓜、芒果等热带水果的甘甜浓汁,泰国的冬阴功,印度的咖喱,越南的香茅,这些都满含着东南亚食物特有的酸辣、刺激和怡人甜香。在京城,品越南美味是你一个决定的事。

SuSu 越南菜

餐厅环境安静、随意,又有点缱绻浪漫,最重要的是菜的味道很好,来这里吃饭是充满惊喜的体验。扇贝沙拉,沙拉装在扇贝中,一盘四个,口味酸辣带甜,扇贝也十分新鲜,格外开胃,姜公吕望烤鱼,鱼是腌好的黑鱼段,下面厚厚一层新鲜的茴香好吃到上瘾。另外这道菜的吃法也很特别,烤鱼和米粉相配,需要在碗里自己加入米粉、鱼骨酱、香菜、虾片、花生碎以及烤鱼拌均匀,很香很特别的味道,好吃到停不下来。牛肉河粉和春卷,河粉还比较劲道,汤头鲜美,口感爽脆,食材很新鲜。口味也不算浓重,烹饪时注重食物本身的味道和口感,和外面那些除了香茅味没有其他味的东南亚菜都不一样。

地址:钱粮胡同西巷10号

菟wǎn

五道营东边一隅,青灰色的围墙里绿植掩映,湿润的空气里仿佛都带着香茅草的清甜气味,餐桌上美味诱人。院子的上空用玻璃罩着,隔绝了雾霾和喧

嚣,采光却极好,且房檐上安了设备,长时间不间断喷出雾气维持湿度。室内室外新鲜绿植遍布各处,连桌椅都是温柔的嫩绿色,桌标上插着一株绿意盎然,菜肴也美,首先要推荐的是香茅烤翅卖相和味道皆可人,甘蔗虾做法稍加改良,外皮酥脆内里香甜。冷盘牛肉酱汁味道很足,牛肉细嫩。叁巴酱烧海鲜,浓重下饭,口味地道。那碗牛肉粉端上桌的时候,青瓷碗里的大片牛肉让人眼前一亮,肉是店家特别选定的好食材,而汤是每天早晨六点便开始熬制的牛肉骨高汤。把所有的调料纷纷下到碗里,食物入腹的瞬间,仿佛五脏六腑都被暖到。另外值得一提的是饮品溜缝,无论是清凉爽口的双柠苏打,还是恬淡不甜腻的茉莉花茶奶盖,都是不错的选择。菟彼桑柔,其下有美味。

地址:五道营胡同10号

PHO88 越风尚

是一家人气很高的越南菜馆,除了经营地道越南河粉还经营着改良的越南菜。这里分为三类菜品:传统、法式、融合。一般的食客都会点上几道越南小

吃品尝。西贡虾卷是越南街头随处可见的小吃,外皮晶莹剔透,口感有韧劲,里面包裹着蔬菜、大虾等,口感自然脆爽,蘸汁调的恰到好处,酸甜适中,越风尚招牌檬粉鸡是一道主打菜,香酥炸鸡加上柠粉,果腹又解馋。来店里一定要吃河粉,火车头牛河粉是这里最受欢迎的,选用牛骨及天然调料精心熬制12小时的汤头,毫无添加剂,配上牛肉、牛腩、牛筋、百叶、牛丸和豆芽,混合越南当地制作的河粉,满满的一大碗,好料十足。老板特别请来厨艺精湛的大厨,打造了店里的另一大特色——中越融合菜。越南风味豆腐就是用中国手法制造的豆腐搭配越南香料炒制的,香味扑鼻。

地址:花园路2号牡丹园翠微商场北门

铁粉餐厅

躺在路边不起眼的小地儿,发现是一家主营越南菜的店,店内装饰很有风情,安静的吃一碗河粉就来这吧。越南春卷,看起来挺精致,薄如蝉翼的春卷皮包裹着丰盛饱满的虾肉,放入米粉、胡萝卜丝、生菜丝、黄瓜加上一些薄荷,用料很精心,吃起来说



地址:三里屯北街43号同里1楼

实话是一种享受,整体口感不错。海鲜河粉,越南菜的代表,一端上来这配料给的很实诚,蛭子都是蛮大颗的,主要是饱满;大虾也是那种紧实的虾肉不是那种干瘪糊弄人的;酸酸的汤味儿,粉儿配上汤再夹起一类海鲜,完美。

地址:东四街道东四北大街373号

妙Muse 巴黎越南小吃

首先介绍的店里主打榴莲饭,刚刚端上来就可以闻到榴莲浓浓的香气,浓郁的椰浆伴着香气十足的榴莲果肉,每一口下去,都是满满的幸福感。越南春卷,馅料以虾肉、猪肉和当地蔬菜为主,以米皮包裹成约十厘米的小长筒形状油炸,吃时用手以生菜叶包裹春卷后沾鱼露后食用。火车头也是一道必点菜,所谓的火车头其实就是我们所说的河粉,相传这是因为在当地有一个老大爷,河粉做的非常好吃,排队的人在当地的火车站往往由火车头排至火车尾,火车头汤河因此而得名,妙Muse的汤头也是看似清淡,实则味道浓郁。

河内黄牛

与寒冷冬天相对比,这里就像是穿越去了东南亚的暖房,手工铜丝灯恍恍惚惚,珠翠的幔帘莎莎作响,佛手绿竹又发出阵阵幽香,把一顿粉吃出了情调,餐厅的贵气与弥漫不谋而合,黄牛成为这家店的食神支柱,牛杂、牛肉、牛尾都是选用黄牛身上精挑细选的部分,肉质弹牙、肥瘦明晰、鲜嫩爽滑。汤头更是历时八小时完成,甘甜浑厚又飘着油花,清爽且不上火。粉使用越南香米,研磨、浸泡、制粉,在冬天来一碗驱寒健体。河内黄牛来自火爆于洛杉矶的越南米粉店,是当地诸多华侨的依赖。罐焖牛肉选用上等牛腩,和七八种的新鲜蔬果与密调酱汁小火炖煮5个小时,在陶制的瓦罐中焖煮,全是精华。越南菜的健康度颇高,店里好几道小吃都是十分地道的原汁原味。两款春卷是果腹小食,一款清爽一款酥脆,搭配秘制辣椒酱,不妨点上一份。

地址:中关村互联网金融中心

(鲜城)

食尚厨房

泡椒藕带炒卤口条



主料:卤口条1个,泡椒藕带260克,青椒1个,红椒1个
辅料:生姜5克,大蒜8克,生抽酱油10毫升,食用油20毫升

做法:1.卤口条切片;青椒去籽切块,姜和蒜剁成末;2.锅中注入食用油,下姜,蒜末炆锅;3.炆出香味后下卤口条,炒至卤口条微微焦黄,下青红椒;4.快速翻炒后淋入泡椒藕带的泡椒水20ML,淋入生抽酱油,下泡椒藕带,翻炒均匀,最后撒葱段,即可关火出锅。

烹饪技巧:1.卤口条是熟的,只需要回锅再炒一炒,所以下锅后不要烹饪太久;2.藕带是可以直接食用的,下锅炒太久,口感就不脆了。

第十一届平谷·西柏店菊花美食文化节举行

本报讯 10月26日,第十一届平谷·西柏店菊花美食文化节暨第二届乡创文旅集市在平谷区大兴庄镇拉开帷幕。本届菊花美食文化节内容丰富,市民不仅可以赏菊花、品菊宴,还可以参加快乐村跑、书画展、菊花美食擂台赛、生态田园文创论坛等活动。本届菊花美食文化节持续至12月底。

平谷区大兴庄镇是全国最大的食用菊生产基地。在食用菊花种植集中区域的大兴庄镇西柏店村,菊花大棚整齐划一,外墙进行菊花图案彩绘。几十种食用菊花、

观赏菊花分期种植,陆续开放,成为秋冬京城一抹亮彩。市民可以到温暖如春的温室大棚观赏菊花,采摘菊花,品尝菊花,参与系列休闲活动。

在菊花美食文化节开幕式上,500名“跑友”齐聚菊花小镇——大兴庄镇,参与主题为“美丽乡村·快乐行板”全长5公里的“村跑”活动。作为“村跑”的打卡地,周庄书画院、桃花川书画院吸引了众多跑友们驻足。众多书画家在此以菊花美食文化节为主题现场创作,并集体创作了巨幅画卷“大美田园大兴庄”。