

10家北京人爱吃的老字号 你去过几家

北京人有个习惯,不管是大节还是小假,都讲究聚在一起吃顿团圆饭。今儿小编给大家伙儿盘点盘点咱北京西城的老字号,想选哪家吃。



峨眉酒家

京人下馆子,去同和居必点三不沾,上鸿宾楼必点红烧牛尾,来峨眉酒家为的就是那一盘“荔枝口”的宫保鸡丁。宫保鸡丁不算什么小众菜,随便走进一家馆子,翻开菜单准有它,而且一家一个味儿,但吃来吃去觉得还是峨眉酒家的最好吃,并且无人能及。夹一块鸡丁,入口先甜后酸,略有椒香,咸鲜还稍带点麻口。一盘宫保鸡丁吃完,这时候您往盘里看,那绝对是“只见红油不见汁”,讲究。地址:北礼士路58号

烤肉宛

老北京都知道上烤肉季吃烤羊肉,去烤肉宛吃烤牛肉。吃过的人肯定记得那个味道,溢油荡香,不敢说现在烤肉宛的烤牛肉有多牛,但过去他家的牛肉鲜嫩程度能跟豆腐一决高下。薄

片均匀的牛肉片,配以香油、酱油、虾油、料酒、姜汁、白糖、味精、葱丝、香菜等佐料,再往炙子上那么一烤,鲜香四溢,任谁闻了那味道,都会走不动路。地址:南礼士路58号

烤肉季

烤肉季,咱北京人常提的“南宛北季”其中之一。烤肉季的烤羊肉香嫩可口、不膻不柴,吃多了也不会觉得腻,尤其是用刚出炉的芝麻烧饼加上满满的肉,味道绝美。地址:西城区前海东沿14号

柳泉居

“刘伶不比渴相如,豪饮惟求酒满壶。去去且寻谋一醉,城西道有柳泉居。”柳泉居是北京著名的八大居之一。爆三样和糟熘鱼片每次必点,外卖窗口的豆包也非常好吃。地址:新街口南大街176号

大地西餐厅

过去的老莫餐厅没几个人去的起,但大地西餐厅就不一样,菜的种类不输老莫,价格却相比优惠很多。您要赶饭点来大地,能看见不少上岁数的顾客,他们都是这里的老主顾。罐焖牛肉和奶油烤杂拌几乎桌桌都会点,还有红菜汤也别落下,每一道菜都是俄式风味与北京口味的完美结合。地址:西四南大街44号

马凯餐厅

马凯餐厅除了是家经营湖南风味菜肴的馆子,还是装着老一辈的青春记忆和小一辈的童年回忆的场所。这里的招牌菜有东安子鸡,毛氏红烧肉、鳊鱼两吃、响油鳝糊、麻酱糖饼……您最挂念这里的哪道菜?地址:地安门外大街29号

同春园

同春园八大春之一,松鼠鳊鱼是他家最有名气的菜品之一。“闻香下马,知味停车”说的就是同春园这道菜。他家的松鼠鳊鱼火候焦嫩适度,汁芡甜酸适口,刀工错落有致,上桌浇汁后吱吱作响,又因鱼竖伏盘中,像只俯首缓行的松鼠,于是便有松鼠鳊鱼这样的名字。地址:新街口外大街甲14号

又一顺

“只有吃老字号的看家菜,才能咂摸出老北京的京味。”每家老字号都有那么几道招牌菜,又一顺作为是东来顺饭庄的支派,承继东来顺风格,以涮羊肉为主,以炒菜为辅。炒菜之中,醋溜木须、它似蜜、芫爆散丹,都很不错。地址:德外黄寺大街西口28号

玉华台

这些年,玉华台可没少搬家,可他搬到哪老主顾就追到哪,丝毫没有距离影响。都知道吃淮扬菜必点狮子头,玉华台的清炖狮子头,您白嘴吃一整个,也不会觉得肥腻。地址:德外黄寺大街西口28号

西来顺

西来顺的菜种十分丰富,其中最著名的莫过于“马连良鸭子”了,用垂涎欲滴来形容它都不为过。马连良鸭子的制作过程也非常复杂。鸭子需精洗加工洗净后,腌渍、蒸、炸等几道工序才成菜。上桌时整只鸭子赤黄油亮,皮酥肉烂,香味透骨。吃的时候还要蘸上小料,或夹在荷叶饼中,您就说讲究不讲究吧。地址:北新华街116号(综合)

短讯

京城老字号 森隆饭庄重张

本报讯 松鼠鳊鱼、冬菜包子……创办于1924年、已停业15年的京城老字号森隆饭庄11月8日重张营业,京城食客又可以尝到经典老味道了。据东城区商务部门介绍,今后,康乐、瑞珍厚、安福楼等餐饮老字号也将陆续恢复。重新开业的森隆饭庄位于新世界商场五层,面积680平方米,240个餐位。为了恢复老味道,公司专门请专做江苏菜的老

师傅掌勺,食材大多从南方空运。冬菜包子以前在森隆卖得非常好,停业后老师傅去了松鹤楼,重张后森隆饭庄又把老师傅请回来培训后厨。9月13日试营业期间,饭店征集老食客尝菜,不断调整菜谱和烹制方法。森隆饭庄总经理王培欣介绍,过去,森隆饭庄的定位倾向高端,重新开业后,价格趋向亲民化,将打造老品牌的“新印象”。

据介绍,1924年4月17日,江苏人张森隆创办的森隆饭庄开业,中餐厅聘请镇江名厨掌灶,供应江苏风味菜,当时的社会名流时常光顾。1956年,森隆饭庄参加公私合营,1968年东安市场改造时,取消了森隆饭庄。1979年,在东四北大街路东的江苏餐厅改称森隆饭庄。2005年,因为地铁五号线建设,位于张自忠路口东北角的森隆饭庄被拆停业。

食尚厨房

洋芋牛肉粒

主料:牛肉250克,胡萝卜50克,洋葱200克,薯片20片,蛋清1个,酱油0.5茶匙,沙茶酱1汤匙
辅料:白糖0.5茶匙,食盐0.5茶匙,食用油适量
做法:1.将牛肉、胡萝卜、洋葱切成小丁;2.牛肉丁先用蛋清1个、酱油0.5茶匙抓匀,腌制10分钟;3.热锅冷油,加入腌制好的牛肉丁炒至变色,关火;4.

炒完牛肉丁后,锅里会留下许多汁水,盛出牛肉丁即可,汁水全部扔掉;5.另起一锅,锅中倒入少许油,中小火炒香洋葱丁,放入胡萝卜丁和炒制过的牛肉丁翻炒;6.加入白糖0.5茶匙、食盐0.5茶匙,再加入1汤匙的沙茶王调味;7.将全部食材炒干,没有汁水后盛起,将洋芋片置于牛肉丁的旁边即可。

