

北京这8家犄角旮旯的馆子火爆了2019年北京人的朋友圈

北京是美食的汇聚地,想找到一家好吃的饭馆并不是什么难事,蒸、炸、煎、烙、爆、烤、涮、冲、煎、煨、熬,只有想不到的,没有吃不着的。关于北京美食,网上千篇一律的美食推荐毫无新意,今天小编想跟您聊聊北京那些“深藏不露”的美食,这些餐馆既没有张扬的外表也没有夸大的宣传,靠的是手艺和对菜品日复一日的专注。



天桥郭记炸灌肠

老板是北京人,每天下午4点出摊,没有店面,位置更是不好找,需要先跟着导航走,要是实在找不到就找周围的人打听打听,闻见香味就算是找对地方了。猪油炸的灌肠外焦里嫩,蒜汁更是地道,老板一直沿用传统的石臼捣制蒜泥,浇几勺蒜汁在刚出锅的灌肠上,每一口都回味无穷。
地址:天桥斜街
特别推荐:炸灌肠

大兴胡同面茶

这家面茶店的位置非常隐秘,它藏在胡同的大杂院里,没有招牌,甚至连桌子都没有,找它可得仔细点,因为一不留神可能就走过了。面茶是老北京特

色风味小吃之一,北京人喝面茶不用勺,沿着碗边,趁着烫劲儿,吸溜上一大口,醇香的麻酱、清香的小米,还有那芝麻的焦香三者口中交融,咂摸咂摸这滋味儿,还想再来一碗。

地址:交道口南大兴胡同7号
特别推荐:面茶

黑窑厂街糖油饼

要问北京人哪里糖油饼好吃,估摸着10个人里有9个人都会给您推荐黑窑厂街的糖油饼。黑窑厂的糖油饼口感松软,有糖的地方咬上去特别脆,单糖双糖都好吃,一次吃两也不觉得腻。位置还算是好找,陶然亭北门直对着的那条街就是黑窑厂,您一直往北走不了多远就能看见排队的人群了。

地址:黑窑厂街四平园南平房3-1号
特别推荐:糖油饼

西安宫廷香酥牛肉饼

牛街上的西安宫廷香酥牛肉饼,好吃不贵,赶上刚出炉的时候必排队。牛肉饼外酥里嫩,馅料十足,不咸不腻。建议买到了立刻吃,放久了皮就不酥了。
地址:牛街16号
特别推荐:牛肉饼

和平门孙记驴肉火烧烤串

如果说给京城所有的驴肉火烧建个排行榜,它家绝对可以排第一。热腾腾的河间方火烧色泽金黄,酥脆可口,加上香嫩的驴肉和青椒,一口驴肉火烧,一口驴肉汤,超级满足。

这家驴肉火烧就开在和平门全聚德对面,店面不大,位置还算好找。

地址:南新华街与香炉营头条交口宣武门东河沿街3号
特别推荐:驴肉火烧

京天红酒家(虎坊桥炸糕)

在北京,卖炸糕的店铺多到数不过来。但是,偏偏这一家叫京天红的永远那么火,每次路过都能看见排的长长的队伍。刚出锅的炸糕最好吃,焦黄酥脆的外皮,满满的豆沙馅,每一口都是那么的甜蜜。

地址:虎坊路虎坊桥7号
特别推荐:炸糕

鼓楼吃面

相信每个路过但却不了解

它的人都会觉得这是一家酒吧,其实不然,它不仅是一家酒吧,还是一家面馆。这里不仅可以调出好喝的酒,还能做出好吃的面。

地址:鼓楼东大街东公街25号
特别推荐:八大锤、蘑菇兄弟、金牌蘑菇肉酱面

新新湘菜馆

这是一家门脸不大,设施甚至可以用简陋来形容的湘菜馆,如果不是熟人推荐,您很有可能因为它老旧不时尚的装潢错过了它。这家的湘菜做得非常正宗,不仅分量足,价格也是非常的实惠。

地址:新中街二条8号
特别推荐:家乡小炒肉、烟笋腊肉钵、剁椒蒸鱼头 (综合)

隐藏在房山街头巷尾的特色美食

房山是首都北京的西南门户。房山不仅有着丰富的历史文化资源、地质地貌资源和丰富的旅游资源,更有着丰富的美食资源。下面,小编给大家介绍几处躲在房山街头巷尾的特色美食,看看你都去过吗。

杨大姐炖全羊

杨大姐炖全羊位于房山区佛子庄乡西部群山环抱之中,五代时成村,当时幽州节度使刘仁恭屯兵大安山,长操是其练兵场之一,村名也源于此,至今村旁有一片约百亩的平地,相传是练兵的操场。长操属于群山环绕的村落,很适合山羊的养殖。山羊食用山上的百草,运动量大,肌肉强健,肉质口感不同于绵羊肉,胆固醇含量比较的低,食用起来更加的健康。一只羊,两锅炖,一锅羊肉,一锅羊杂,传统的做法,最正宗的北京炖全羊,欢

迎各界朋友来品尝,让美味延续下去。

地址:房山区佛子庄乡长操村

老谢烧饼店

有这么一家火烧店,名气似乎搞的越来越大,它上过美食地图,地点就在良乡。这家店跟其他清真馆子差不多环境,最吸引人的是火烧夹拆骨肉,而且火烧是那种跟陕西肉夹馍类似的烧饼,夹上拆骨肉后口感非常好,因为拆骨肉切的很散很小,吃起来一点不费劲,别的不说,看着

烧饼的层数,看那队排的就知道错不了。推荐芝麻和麻酱的,真心好吃!糖火烧香爆了,麻酱特别足,芝麻香醇,相当好吃。

地址:房山区良乡镇南关东路近良乡一中旁边

良乡滩羊铺子饅坑烤包子

饅坑烤包子,皮脆馅儿香。以前还真不知道,这回才发现,烤包子的肉馅儿根本不能说是“馅儿”,完全是一块一块的羊肉丁,一口咬下去的确很踏实……

地址:房山区良乡镇下禅房村玫瑰庄园内,福港老年公寓南

行300米路西

窦店牛头宴

吃过牛肉,见过牛吃草,这都不算新鲜,房山窦店同顺斋的牛头宴,保准让第一次来的人目瞪口呆。伙了一大帮朋友,认不认识都可以一起去,早就慕名牛头宴没10来个人就别来吃,果然是让人吃不了兜着走。我的天啊,真没见过这阵势,整个牛头用一个大铁盘端上来,“咣当”就给你砸桌子正中间了。瞬间,一些抵抗能力差的人就已经从座位上跳起来

了,平时真没觉得一个牛脑袋能这么大!再怎么震撼也无法抵挡美味的诱惑,不消片刻,刀叉上手就开始“割肉”了,这种味道比不上满汉全席的菜品精致,但特色足以让人印象深刻,口味也不错。虽配了许多素菜,都已经被遗忘在一边,大家都冲着牛头去的,话说“牛脑”“牛眼”这种稀罕的东西还是留给勇敢的食客,如果您是一位爱好牛肉的吃货,请来亲身体验一下吧。

地址:房山区窦店993公交站

(北京旅游网)