

北京的撸串江湖回归

这几家店约起来



深夜的烤串抚慰人心,两三好友围坐一起摆上花毛、花蛤、小龙虾、肉串还滋滋地冒着热气,宽厚的啤酒杯中泛着白沫,每当城市里写字楼的灯光逐渐熄灭北京人的撸串生活悄然上演……

在北京,烧烤不仅仅是一种美食,更是一种文化。随着堂食逐渐放开,京城烧烤江湖也重现生机,北京人心底那种对烧烤的渴望,被漫漫长夜逐渐唤醒……

食里九香

西北风的烤串都是成把来的,想要烤出水平,熟度恰好而雨露均沾,对烧烤师的手速是有一定门槛的。据说熟练的烤串师傅,每2分钟可以翻100下,这是有10年斗地主资历的巧手都望之莫及的……

羊肉串是用的小羔羊的里脊肉三块里脊肉配一块羊油瘦肉弹牙多汁,肥肉喷香不腻;烤羊肚外面刷上酸辣口的酱,口感更加脆爽,平时不吃内脏的人也能享受一回弹牙的口感。

在社会上摸爬滚打一整天,一把滋滋冒油的串儿,就能让你洗净铅华,重新沾染上生活的烟火味……

地址:朝阳区日坛上街1-06号

佰成烧烤

这家店作为地道的东北烧烤店,风靡东北的特色实蛋绝对不能少,首先说说他家的招牌菜,烤实蛋,人气很高的一

道菜品,Q弹的实蛋被师傅一刀切成三片,架在烤架上细火慢烤,吃起来外表微焦,内里软嫩。

店内用的是传统的碳烤模式保留了食物的原汁原味,羊肉串外焦里嫩、筋皮子入味有嚼头、小串吃起来更是鲜嫩又紧实……

在春末微风的傍晚手握啤酒瓶,足足撸上一顿人间便再无苦难……

地址:常营中路2号院甲1

川匠探火把把烧

这家名为川匠的烧烤店,把川南的正宗风味,原封不动地搬到了京城,店里严格按照“宜宾烧烤”的方式制作先要制作独家秘方的卤汤把小串串泡在里面入味然后猛火快烤,锁住味道最后撒上特色蘸料才可以出炉,可谓十里飘香;如果喜爱Q弹有嚼劲的口感,烤猪鼻筋和烤猪天梯,一定不要错过;金黄焦香的烤牛胸口油更是新晋解锁把把烧的美妙,油滋滋的口感让人瞬间忘了烦恼

据说很多在望京的上班族在加了一天班后拖着疲惫的身心走进这家店几把小串,一瓶啤酒就好像这是给疲惫的ZUI好慰藉。

地址:阜安西路望京SOHO-T2商业A座5层2508

柳叶刀烧烤

据说该店创始人是医学毕业,希望顾客可以吃得卫生健康,连医生都放心的烧烤店。

店里主打徐州烧烤,烤山羊肉几乎逢桌必点,羊肉鲜嫩,撒上孜然辣椒肉质原始的香气也随着热力飘散开来,仿佛一只无形的手召唤着舌下的津液纷纷涌出;大块的烤羊排,肥瘦刚好,裹满了粗粒孜然,烤得嫩又香冒着肉油和孜然混合的香气吃起来丰腴多汁,啃起来也更加过瘾;滋滋冒油的山羊肉串、飘着香气的烤扇贝、烤鸡翅再配上瓶冰啤酒……多少大餐都在深夜的烧烤面前相形见绌。

地址:展春园西路2号院蓟鑫大厦4层

甘州小巷

烧烤作为各地夜市不能少的美味在甘肃张掖也有自成一派的独特味道,这家甘肃风味小馆就把大西北的夜,原封不动搬来了京城。烤串中的战斗机当属烤羊肉,肉块大小适中,烤制的火候讲究烤出来的肉串各个鲜嫩多汁,西北辣面子style的调料浮在表面,进嘴的刹那便能体会到西北烧烤的精髓;夜里10点的油包腰,格外诱人,外圈的肥肉滋滋冒油、焦香四溢的腰子刚下牙那“噗嗤”一下相当满足爱吃腰子的人自会懂得这种“舌尖上的幸福”。

地址:朝阳区建国路力源里北街2号院4号楼2层206

永盛斋

一说起永盛斋首先想到的一定是他家一咬就爆汁的门钉肉饼,牛肉大葱的完美组合小心的开一个口儿冒着热气的油汁儿瞬间侵袭味蕾;比门钉肉饼更诱人的是他家的电烤串,传统的电烤羊肉串算得上是北

京人儿时的念想和碳烤的不同电烤的可以更加锁住肉里的汁水,口感更嫩,滋滋冒油的羊肉表面烤得微焦热气里都冒着孜然、芝麻香吃起来滑嫩Q弹,一点也不必碳烤差,一手拿串、一手干杯一位大哥说得精彩:“没喝酒之前我是北京的喝完酒以后,北京是我的……”

地址:骑河楼大街40号

炒豆合作社

北京孩子对炒豆合作社总有些特殊感情毕竟在东四九条小胡同里排队的经历过于深刻……在没有“网红”这个词儿的时代拿桶吃串儿的炒豆,成为了他们的聚点烤羊肉串、烤牛肉串还有超多口味的烤鸡翅和烤扇贝。这里的烤串儿,更多的是一份记忆铁签子上插满的不仅是让人朵颐的美味更是一种熟悉的味道和那时陪你撸串的人……在炒豆想要开启黑夜之门走进美味的故事还是要先听懂那句霓虹深处的街头暗号“您几位啊?”

地址:东四北大街东四九条63号 (综合)

食尚厨房



自制鲑鱼香肠

主料:鲑鱼250克,五花肉150克

辅料:木薯淀粉20克,姜、盐、蚝油、黑胡椒均适量

做法:1.鲑鱼清洗干净去皮,与五花肉一起切成块;2.放入绞肉机,加少量的盐、姜

蓉和水搅拌;3.搅好之后加入少量木薯淀粉、蚝油、盐和黑胡椒调味;4.抹入裱花袋中,模具刷上油,挤入肉

泥,稍微抹平,盖上盖子上锅蒸熟,再油煎一下口感更好,做好放冷冻可以保存至少1个月。

烹饪技巧:木薯淀粉可选择性添加,调味根据喜好调整,大概35克/根x12,2盘模具的分量。

京城美食老字号直播带货 销量大增

本报讯 刚刚过去的“五一”假期里,各家老字号餐馆通过严控1米线、保持桌间距、查验健康宝等措施严格进行防控的同时,不少门店也“洋气”了一把。据了解,华天二友居、华天延吉餐厅、同春园饭店、地安门马凯餐厅等都开启了线上直播。线下有序回暖,线上热闹纷呈,“五一”前三天实现整体环比增长超20%。

“这就是传说中一天卖出2000碗的拌辣牛肉,重点是这牛肉的吃法,一定要加上白醋……”近日,华天延吉餐厅探店的直播活动期间,店门口前来取餐的外卖小哥就排出去几十米,光是美团外卖就卖出100多单。“今年‘五一’期间外卖销量

同比上升349%,环比上升160%,带动销售整体上升63.5%。”店里工作人员说。

除了带火线上销售,直播也让更多食客了解到老字号的文化。“原来二友居是宫廷御厨创办的”“这才是大家记忆中的西四包子铺正身”,许多年轻粉丝直言更加理解父母一辈对老字号的感情,也有不少外地人把更多家老字号列入北京“打卡”新地标。“我们家在‘五一’期间总共直播了3场,没想到能有好几千人都来围观。”二友居白云路店的工作人员说。

网红忙着线上带货,老字号同和居的大厨则来到线下,在超市发卖场里现制现售干烧大

鱼,近70条干烧黄鱼半成品不到半小时就被抢购一空。“鱼我们都是店里提前加工并且配好汤汁,消费者买回家简单加热后浇上汤汁儿,就能做出几乎和店里一样的美味。”一名厨师说,在4月底全市老字号带货的直播活动中,这干烧黄鱼还曾创下1万条秒光的纪录。

此外,惠丰饺子楼、惠丰门丁肉饼、惠丰涮肉等老字号餐馆还把主食、酱货等各种美食通过进社区便民点的方式送到德胜、陶然亭等地区的社区,庆丰包子铺门口的便民服务点也受到不少附近居民的欢迎。据了解,节日期间两家老字号的销售额环比涨幅均超过30%。