

夏季甜蜜互动 来约这6家餐厅

你还在单身吗？想约亲爱的ta却不知道去哪？快来看看小编为你准备的餐厅分类,选择最佳的约会餐厅。

小清新风:Botanica植物园

逛植物园和吃饭两不误,绝佳的小清新拍照圣地。满眼都是自然可爱的绿植,感觉呼吸的空气都清新起来了。最佳日光拍照时间为7点前,入夜后关闭灯光换上烛台,是另外一种浪漫的风格。

主菜推荐他家的澳大利亚安格斯菲力牛排,常吃西餐的选择五分熟,不常吃的可以选择七分熟,五分熟的牛排肉质最为鲜嫩多汁,肉味保留的也最完整,撒上黑胡椒酱,咸嫩香滑。配上土豆千层的绵密口感,很饱腹。

特别提示,一般绅士的男孩子都会帮女朋友切好牛排。还有嫩煎羊小排和T骨牛排,肉质细嫩。牛油果三文鱼塔塔也不错,三文鱼和着牛油果一口下去超级满足。

地址:酒仙桥路北京798艺术区751时尚设计广场A11楼

热辣风:wala蛙辣火锅

位于帝都网红聚集地的三里屯,堪称完美的约拍吃喝圣地,吃个火锅都是这么高的格调,使人刷新对火锅店的认知。

一进门一轮巨大的月球映入眼帘,后面繁星点点的环境自带景深效果。站在星空下面随意拍几张,都是大片既视感。

一路咔咔咔拍够了就可以开吃了,有牛蛙锅也可以正常

涮火锅,总之想吃啥怎么吃全凭你的喜好。推荐菜品牛蛙锅,火锅的红油咕嘟咕嘟的不停翻滚香气四溢,牛蛙的肉质超级细嫩,非常的入味,麻辣鲜香,让你一爽到底。

地址:工人体育场西路6号

清心寡欲风:渔芙南

对于性子有些高傲冷漠的女孩子来说,这种简约到极致,却又不缺乏设计感的餐厅,就是她们的心头好了。完美地秉承了INS上的黑白灰设计基调,更加入了一点点的粉色系,精致中更多了一丝温柔的气息。从装修风格到菜的口味都非常棒,随手一拍都是大片。

擂辣椒皮蛋,越吃越过瘾的辣,越吃越想吃的辣;风秘牛肉,典型的湘菜香辣口味,牛肉很香很嫩很入味,肉量超多,相当感人。

地址:宫门口头条49号(鲁迅博物馆)

网红精致Girl风:鹅夫人

鹅夫人家屋顶上的这对天鹅翘,一下子就击中了女生心头的那点梦幻感。作为一家烧鹅店,颜值堪称第一了。

完全黑色主调的装修,充斥着一种奢华大气的感觉,更是平价版米其林餐厅,随便一拍都是满满的INS网红风,高逼格的首选。



烧鹅的肉吃起来比烤鸭的肉质还要紧致厚嫩,外皮一样烤油香酥脆,泛着油光让人食欲大增,配上他家特制的两种酱料,甜杏仁酱和辣酱,每一口都是一种新体验;天鹅叉烧酥造型感满分,精致饱满的一对小天鹅,外壳烤得非常的酥脆,天鹅的肚子里面满满的馅料,分量很足,口味甜中带咸,香甜不腻,最适合餐前或者餐后吃,一人一个正好;自酿豆腐煲,第一次去的话一定要尝,滑嫩入味,外皮焦香,咬开之后的豆腐有股浓郁的肉香味,咸香鲜美。

地址:西大望路21号北京朝阳合生汇5楼17号

精灵活力少女风:四方三川

满满的热气球,就问你,心动不?整个餐厅气息浪漫。主打川菜,椒香麻辣味十足。川菜中的经典辣子鸡,光



之地。就连服务员都是纹着大花臂的帅气小哥哥,个性十足,潮味十足的一家店,而且,他家的油泼面在全北京名列前茅;豪华油泼面,味道和传统的油泼面有些区别,吃起来口感更丰富,配料足,仿佛吃出一桌菜的感觉,而且辣油非常香,嗜辣星人可以注明,变态辣;神龙大虾面,海鲜爱好者实在没法拒绝的一道面,既有面条酱香浓郁的味道,又有海鲜鲜美的香气,再加上咖喱的一点点酸辣味道,吃起来居然尝到了一股淡淡的奶油味,非常的推荐。

是看着上面鲜红的辣椒都有种食欲大开的感觉,鸡肉块都是事先炸过,所以外壳酥香麻辣,加入红椒柿子椒爆炒之后口感更是麻香,就连炸过的红椒都香到不行;三川青椒鱼,他家的招牌菜,鱼肉虽然有刺,但是非常少,非常厚嫩的一块肉,加入麻椒之后味道更加酸爽,每吃一口都要蘸一下汤汁才够味;芥末虾球,口味非常新奇的一道菜,虾球个大肥硕,弹牙入味,配上呛口的芥末,很独特的口感,吃起来有种上瘾的感觉。

地址:南三里屯一号Mercedesme三里屯体验店二楼

嘻哈俏皮风:无双面馆

浪漫月球的嘻哈主题风,喜欢街舞、hiphop人士的必去

除了面,他家的汉堡也是一大特色,单看配料,都能感觉到店家的用心,除了异常厚实的牛肉以外,还特别加入了足足有两公分厚的鹅肝,一口咬下去,感觉到馅料的丰富多层,只有一种感觉,爽。

地址:工人体育场北路4号机电院81号楼

(综合)

食尚厨房

主料:圆糯米500克,五花肉200克,鸡蛋四个

辅料:料酒适量,白胡椒粉一勺,盐适量

做法:1.糯米清洗干净后倒入大量清水浸泡一个晚上,第二天早上,将浸泡好的糯米沥干水,放入蒸锅蒸熟,蒸熟后放凉;2.五花肉去皮切小丁,加入少许白胡椒粉和适量盐,腌渍一小时左右;3.把五花肉泥和蛋倒入糯米饭碗中,放入剩下的盐、料酒和白胡椒粉,用筷子将他们充分拌匀;4.取两个长方形容器,将容器内壁抹上油,将拌好的材料放入饭盒



中,一层层按压紧。一定要紧,切的时候才不会散开;5.将饭盒放入锅中,盖上锅盖,隔水蒸30分钟,蒸好后倒扣脱模,如果不好脱,可以用水果刀在四边划一下即可。

烹饪技巧:糯米有长的和圆的两种,做这道糯米子糕要用圆糯米,做出来口感更好,Q弹有嚼劲。

资讯

北京稻香村现煮粽子正式上市

本报讯 进入6月,端午节越来越近,吃粽子的气氛也越来越浓烈。近日,北京稻香村的现煮粽子正式上市,迎合年轻消费群体便利、即食消费需求。

目前,北京稻香村现煮粽子已在东直门的第3营业部、和平里的第11营业部、新街口的第14营业部、小南庄的第15营业部、南湖南路的第18营业部等10家门店上市。

据店员介绍,推出现煮粽子的第一天,早上就有不少顾客购买,一部分是附近居民买来尝尝鲜,还有一部分是上班族买来当早餐食用。

早在4月末,北京稻香村就已推出了袋装成品粽、自装粽子盒、DIY手工礼包等,既能让市民感受在家亲手包制粽子的节日仪式感,又能满足亲朋好友之间往来送礼的个性化定制。

据悉,顾客扫描礼盒包

装上的二维码,可以观看北京稻香村技艺传承人的包粽子教学视频。“端午季”期间,北京稻香村还将推出应时糕点“绿豆潮糕”和传统特色食品“五毒饼”。今年的“五毒饼”全新升级,外形为一个憨态可掬的卡通形象。“五毒饼”礼盒除了线下门店可以买到外,在电商平台中的北京稻香村官方旗舰店以及饿了么平台均有售卖,方便顾客选购。