

护国寺街

——帝都“情调”且低调的美食街

护国寺街是一条安静又有商业化气氛的胡同,在现代化的趋势下,这里面还有着老北京的气息,可谓富有“情调”。位于西城区,属于北京市中心一条建设得比较好的胡同,这里面有着原汁原味的老北京特色。今天就跟大家说说这条街的美食,每一家店都很优秀。京城独一家的富华斋,超级螺蛳粉网红店我爱螺,大快朵颐的惠丰门丁肉饼,更有护国寺小吃的总店,吃饱喝足后还可以在附近逛一逛。

富华斋饽饽铺

古色古香的老北京饽饽铺,从环境到装潢都是雍容华贵的宫廷风,连菜单都和餐具是古香古色的风格,逼格高到不行。奢华却不失典雅的环境里,听着平心静气的小曲,一口轻甜的点心,自是一番舒坦。

如果说北京小吃不好吃,那应该是没吃对,没去对地方。这家的杏仁豆腐、奶酪果子冰、芸豆卷、驴打滚、苏子茶食、豌豆糕和玫瑰豆蓉酥,味道都是棒棒的,喜欢的朋友可以尝一尝。

地址:新街口街道护国寺街85号11栋1-2

蜗牛的家

这是一家经营云南菜品的餐厅,店中装饰风格很有特色,晚上还有音乐驻唱。菜品很地道,都是云南经典菜肴。既然是音乐主题餐厅,啤酒是必不可缺的。他们家的精酿口感非



常棒,麦芽香味浓郁,不上头有回甘,各种口味都听很好喝。

他家的招牌之一烤罗非鱼,几乎逢桌必点,鱼肉很软嫩,也很新鲜。吃在嘴里能感受到外皮烤制的火候到位。用力捏挤柠檬,绕着圈儿洒在鱼肉上,口感更佳。

各种口味的米线味道太赞了,第一次见到主食遭到哄抢的景象;香茅草烤鱼味道也不错,鱼肉新鲜,再配上云南特色的各种香草,特别喜欢;各类野生菌清淡纯朴、原汁原味鲜嫩回甜。

地址:护国寺西巷护国寺街85号护国新天地一层

唐廊

唐廊是一家把古文化与现代艺术集于一身的综合餐厅,餐厅名字中式,内部装修中西合璧。闹中取静,舒适宜人。通透的落地窗让你在就餐时可以将老北京文化尽收眼底。

烤鸭必须吃,这里的烤鸭每一只都是要烤70分钟左右

的。鸭肉肥瘦适中,皮脆肉嫩。而且自带果木清香,面皮薄厚均匀,有劲道;毛血旺用料太丰富了,肥肠、午餐肉、鸭血、黄喉、毛肚、肉丸……麻辣适度;紫薯沙拉,颜值和味道均都在线,不是特别甜腻,适合大众口味。此外,店内的笋干炖鸡、唐府官保大虾球、卤蛋烧肉、干烧精品大黄鱼、八旗炒烤肉,这些都会让食客体验到传统与时尚相互交融的饕餮美味。

地址:护国寺街85号护国新天地3层

薄荷主义

一家非常文艺的小店,装饰美美的,很是舒服。值得推

荐的菜品如土豆披萨、汉堡、莫吉托也都很不错。人不多,很清静,非常适合闺蜜来小聚。

汉堡很大一个,肉很嫩,饭量小的女生可能都吃不完;薯条炸得稍微有点儿干;另外,意外地发现牛油果奶昔很好喝。这家店是开放厨房,主要以简餐为主,饮品都非常优秀。

地址:护国寺街11号

护国寺小吃总店

在北京,很多老北京小吃店,这家店口味正宗,品种齐全,价格也算公道。豌豆黄细腻,面茶香气扑鼻,奶油炸糕百吃不厌,还有驴打滚儿、羊杂汤、豆汁等,小吃种类特别

齐全。

虽然店内装修简单,但一到饭点儿,就得排起长队。每次看到很多大爷大妈,吃着焦圈,喝着豆汁,都会觉得日子不过如此,平平淡淡才是最踏实的幸福。

地址:护国寺大街93号

惠丰门丁肉饼店

这家店的前身是“合义斋”,是一家1927年开始营业的北京经典汉民小吃店,其门丁肉饼、卤煮火烧、炸灌肠、老汤酱肉等曾风靡北京城,门丁肉饼更是一度卖到爆。该店于2015年11月重装开业,继续保留了这些特色小吃,并将店名改为“惠丰门丁肉饼店”。

牛肉大葱馅门丁肉饼,从外形尺寸到用料选择,再到出品的质感,家着实让人感觉到地道,薄皮大馅,趁热吃是香,一咬一股肉汤汁流出来,汤汁咸鲜,味道独到……

地址:护国寺大街67-69号(综合)

北京这几家美食店好吃到爆

在北京生活久了,你就会发现往往需要排队来买的都是一些不起眼的小店,他们既没有宽敞的大门,也没有高档的装修,有的店甚至只有一个小窗口,但店里的美食却历经时间的考验,让人欲罢不能。下面跟着小编看看这些闻了就走不动路的网红小吃吧。

天喜黄金炸虾饭

碗里满满的炸虾天妇罗炸虾的火候恰到好处金黄酥脆,一整只大虾吃到嘴里特别弹牙还有治愈系的炸海鲜团子也很好吃一定要趁热吃,香气十足。

地址:西单北大街133号,君太百货B1层

前方高能

炸鱼和芝士薯条分量简直霸道一大块炸鱼比手还长,一个拳头宽用的是无刺的龙利鱼蘸着混有酸黄瓜的酱汁完全不会腻,这里的薯条比平时吃的薯条要粗两倍,口感一点都不差。

地址:朝阳区金汇路8号世界城E座东门

铁TETSU

这家店最有名的就是日式炸鸡了,超大的六块炸鸡,酥皮炸得刚好,肉质很嫩,热腾腾的,咬一口还会爆汁。配上微酸的酱料吃一口鸡肉再来一点生菜,味道没话说小编友情提醒量大到一个人有

时吃不完可能要兜着走。

地址:朝阳区麦子店街36号龙宝大厦1楼

勺勺炸鸡

勺勺炸鸡是韩式炸鸡,有整只鸡、鸡翅、无骨鸡块……口味十分丰富:劲辣、糖醋、秘酱、原味糖醋和秘酱都非常好吃,每一种味道都有自己的特别之处。没有时间在店里吃的话他会用一个非常精致可爱的小盒子帮你打包而不是普通的袋子你可以拿着在路上边走边吃。

地址:北京多家分店,自行选择即可

江南染饭团

主要做的是江南的特色饭团从来

都是现点现做饭团里面的配料简直不要太多什么肉松、花生、梅菜干、油条碎全都有,还有现加的咸蛋黄如果觉得饭团太干的话还可以再要上一杯店家自制饮料。

地址:朝阳门南小街105号(朝阳门派出所旁)

栗记麦香坊

在北京火到飞起的南方点心仙豆糕,方方正正的很迷你,刚烤出来的表皮焦焦脆脆的,咬开薄薄的皮里面是细腻的豆沙甜度正好,吃几个也不腻放凉后皮就变软了适合买一大袋现吃几个回家冷藏着吃,又是一种味道。

地址:鼓楼东大街246号