

# 这些胡同里的美食基地你知道几个

胡同儿可谓是北京城的灵魂所在,而那些藏在胡同深处的餐厅如隐世的扫地僧般深藏不露,很多餐厅如果没有资深吃货带路,可能你真的找不到,今天小编就带大家去胡同里遛一遛。

## CHILLI CRUSH

### 嘻嘻辣串儿啤

与温婉静谧的雍和宫缓缓擦肩,走过一排香雾缭绕的佛具店,在方家胡同深处的四合院内隐没着这样一家小吃店——CHILLI CRUSH。小店主打的招牌菜便是色香味俱全的串子,汤料由几十种香料精心熬制,除承袭了川味串子的独家配方外,又将京味气息融入其中,要说好吃不上火,你可不能错过这里。二楼还有一个露天阳台,夏天来这里吹着凉风喝啤酒想想就惬意。

地址:雍和宫大街方家胡同东口30米右手第一个胡同青炭局22号

## 北平机器

旧工厂、醇精酿、木质桌、金属窗,配上暗黄的灯光,特别有感觉。四五十种精酿啤酒,店员会根据你的口味给你推荐,还会给你试喝。对于酒腻子来说,是绝对不能错过的一家店。满满的就看着爽翻了,

乐蔓水果特别适合小女生,甜甜的有好几种水果味,度数也低;巧克力世涛是黑啤中超喜欢的一款,浓厚的麦芽香,还有微微的巧克和咖啡味,音乐也很好,特别适合三五好友小聚。

地址:方家胡同46号院内E101号

## 张妈妈川菜馆

性价比很高的川味馆,中午饭点儿拼桌很正常。钵钵鸡几乎每桌一钵,锅底五元,串串自取,一元一串,而且一串的菜量真是不少,相当实惠。小炒肉的点击率也是极高,几乎桌桌必点。鸡腿肉切得方方正正的,和青红辣椒一起炒,看起来就食欲满满,可谓下饭神器。

地址:安定门内大街分公司胡同5号

## 胡同十四号厨房

他们家从一杯一碗到院落鱼池每个细节都融合得非常完美,一踏入这里就像到了世外桃源。招牌菜酸汤鱼超级好吃,红色浓浆环抱中间翠绿的香菜,汤味酸辣却醇香味美,用的可是百分之百西红柿发酵的汁液。笋尖腊肉很下饭,米饭还掺了杂粮。最后大赞玫瑰酒,玫瑰味特别浓,小仙女们一定要尝尝。

地址:市德胜门内大街70号



## 铁粉

店不大,很干净舒适,墙上的架子上,放着各种精致的越南风情小摆件,灯光正好,小植物们精神气十足,值得一提的还有店里的音乐,非常的好听。铁粉,这是他们家的招牌粉,一碗粉+一份香草配料,配料里有小红辣椒、薄荷、九层塔、柠檬、豆芽,汤很鲜,趁热喝,能喝到牛骨的鲜味。

地址:北京市东四街道东四北大街373号

## 川e

2020必吃小店榜上榜!不起眼的小门脸儿常年都关着,只怕你是路过100回都不知道。进门的时候当心被帅老板给秒到。主打泸州菜,炸黄粑、烧白、魔芋烧鸭子、苦藠猪肚汤……

桂花蜂蜜炸黄粑是招牌,也是能把各路小仙女都圈粉的人气菜,泸州的林黄粑,油炸过,淋上一层浓浓的蜂蜜和桂



花,香甜四溢。

地址:东四五条139号

## 锦尚阁私家烤鱼

浓浓胡同情怀,誓做青砖黑瓦中的“一条鱼”,人气很旺。烤鱼必点官保鸡丁味的,绝对的招牌。厚厚一层的鸡丁,一口鸡肉一口鱼,鲜嫩多汁酸甜微辣,幸福感爆棚。需要注意的是,需要提前订座。

地址:天仙胡同甲13号

## 资讯

# 第五届北京顺义樱桃采摘旅游文化节圆满结束

本报讯 5月26日至6月30日以“顺义樱桃·初夏‘食’光”为主题的第五届北京顺义樱桃采摘旅游文化节,通过“云采摘”的形式,结合顺义当地特色资源,打破线下空间壁垒,为广大市民呈现了一场线上狂欢。

截至2019年,顺义区拥有樱桃品种50余种,栽培总面积约7000亩,年总产量约160万公斤,收入达到亿元以上。再经过前四届樱桃采摘旅游文化节的持续推广,顺义樱桃已经获得了世界的认可。2021年,世界樱桃大会将在顺义拉开帷幕。

通过“顺义樱桃‘云’评选”“参与评选赢好礼、裂变式营销活动”“顺义樱桃营销型微平台上线”“神秘嘉宾带货”“每周顺义经典文旅路线推荐”等主题

活动,大面积覆盖潜在消费者,克服疫情影响,化危为机,拓宽农产品销售渠道8大系列媒体矩阵,充分利用当下最火爆的传播方式,通过抖音、微信、微博、小红书、新闻网站、视频网站、知名论坛、旅游攻略平台等媒体,形成全方位、多维度的豪华媒体矩阵,充分整合线上“流量”,总曝光率达到8000万人次以上。

13家顺义精品樱桃园为大家带来的顺义樱桃肉厚、汁浓、香甜,让您畅享初夏“食”光。

据悉,北京顺义樱桃采摘旅游文化节开办到今年已经是第五个年头,不仅持续为顺义樱桃产业创造新的增长点,更初步实现了由面向国内到面向国际的成功转型。

# 华天老字号餐厅超过百种特色菜品将锁定价格

本报讯 部分大型农贸市场因疫情休市后,蔬菜、肉类等原材料的市场价格陆续出现不同程度的波动,也对餐饮行业带来较大冲击。记者获悉,为了保障居民日常饮食供应,北京华天饮食集团公司开始启动为期一个月的“锁价”行动。

在此次“锁价”行动中,同和居、二友居、华天延吉餐厅、庆丰包子铺、同春园、鼓楼马凯餐厅等老字号及惠丰饺子楼、香妃烤鸡、惠丰涮肉、惠丰门丁肉饼、新川面馆等餐馆超过100种特色菜品将锁定价格,确保一个月不涨价。

记者注意到,华天老字号直属餐厅承诺不涨价的菜品基本都是各店的镇店名菜,或是深受消费者喜爱的特色

菜、家常菜。据华天饮食集团公司相关负责人介绍,这100多种菜品都是参照消费大数据选出的。

据北京华天饮食集团公司相关负责人介绍,疫情防控新情况出现后,华天所属各企业通过“人、物、场三位一体防控体系”,确保食品安全。“我们第一时间对所有员工进行核酸检测,确保所有上岗人员和供应商送货人员核酸检测合格;同时,确保所有食材从正规渠道采买,严格索票索证,做到可溯源;就餐场所则加大消毒频次,在入口处专人测温、核查健康宝,在候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设‘一米线’等举措,给消费者提供安全的就餐环境。”