

收藏好这份攻略

去开拔那些“隐藏”小馆儿

一座城市温暖的烟火气往往隐藏在市井小巷之中,乍一看可能并不起眼,却在知道它们的人们心中拥有独特的意义和评价。在高楼林立、车水马龙的北京,也有一些喜欢玩捉迷藏的小馆儿。下面收藏好这份攻略,抽时间一一去揭开它们的面纱吧。

就三桌涮肉店

位于草场艺术园区里,稍不留神就会错过。店门口的小红灯笼上耀眼写着“就三桌”。推门而入,店如其名,真的就三桌,去晚了就得等位。

据说店内的牛羊肉来自聚宝源,和新鲜的木耳、藕片、金针菇、蒿子秆一起涮,喝着白牛二,很是惬意;高钙羊肉,口感脆香有嚼头;鲜切肉,肉片厚实,久涮不老,比机器切片的更有口感;糟香牛肉,直接吃涮着吃都行,有股醪糟的香味;黄瓜薄片,涮起来更好吃。

大店有大店的辉煌,小店有小店的局气,花钱少照样也是吃铜锅涮,照样喷着香气。

地址:大山子草场地艺术区240号

门框锅贴

隐藏在北京胡同深处的锅贴店,店里看着很是复古,十几种荤素搭配的馅儿料相当丰富,现点、现包、现贴,是特色。北方的锅贴,吃的不是锅贴,是情怀,但他家的锅贴却是个意外,美味和情怀兼备。刚出锅的锅贴颜色金黄,外皮焦酥,皮儿薄馅儿大,锅贴本身味道就很足,加之肉汁丰富,吃多了稍

有点腻,可以来碗小米粥解腻,满足感就会油然而生,舒坦。

锅贴一定要趁热吃,凉了会影响口感。店里只有五张桌子,想吃这儿,一定要赶早,最好错开饭点儿。

地址:前门门框胡同

蜗牛食堂

没门牌,店还小,却征服了无数人的胃。在小胡同里,没有招牌,只有一个很小的白门,上面画了只蜗牛。当你经过门口,几乎不会发现这是家饭馆儿。

手把羊肉,店里招牌,又嫩又好吃的煮羊肉,重要的是一点儿都不膻,配有两盘蘸酱,味道都不是很重,红色的酱味道咸一点,黑色酱汁会有点微微辣,即使不蘸酱吃,肉也是很香;血肉肚拼盘,味道天然纯正,里面有肉肠、血肠和羊肚,蘸着辣椒油吃,特别香,但特别说明下最好别凉了再吃,油会凝固;烤羊排,一根根羊肋排,肥瘦各半,热吃肥油部分不仅香而且非常酥润,满口流油齿颊留香,而且炙烤之气足,不会太腻,是肉食爱好者的福利;奶茶,分大中小锅,锅底有嚼米、奶豆腐、牛肉干等,奶茶是后加入的,端上来后微煮一会儿,总的来说是微微的咸甜口儿,茶味儿更明显。

地址:安定门车辇店胡同23号

石记清真烧饼馅饼

牛街这家不起眼儿的小店,排队能排到爆。门面很小,店里只能放两张桌子,多



个人进去都会觉得拥挤。但门前排起的队伍一定会吸引你的注意,为了一个馅饼在冷风中站半个小时,也是常有的事儿。

店里算是开放式的厨房,可以亲眼看见老板擀面、包馅、烙饼,很多人都直接买五个十个的打包带回家,其实现吃口感才是最佳的,馅饼只有牛肉韭菜、牛肉茴香和牛肉大葱三种,极好地拯救了有选择恐惧症的朋友。

地址:牛街输入胡同牛街牛羊肉市场对面,移民美食东侧

暄观 Bun and Noodles

暄观是在胡同里的兰州小

吃店,到了车辇店胡同放眼望去最鹤立鸡群的店就是它了。从来没想到过西北菜也能如此的精致、有情调。

店家的特色臊子面,臊子是用多种蔬菜和猪肉制作的,超级浓厚,占据了大半碗的位置,分量很足;糟肉,这道菜一定要配着花卷吃,肥瘦相间的糟肉一口下去,肥而不腻,浓浓的腐乳味儿让喜欢它的人爱不释手;虎皮辣子,青椒的辣混合咸香,特别下饭,而且辣子的辣度每一条都是不一样的;牛奶鸡蛋醪糟,奶香味浓郁还有点淡淡的酒味,表面撒满了黑白芝麻、花生碎、葡萄干和枸杞,好喝。

地址:安定门车辇店胡同8号

大益烤鸡

开在小区内的店铺,人气超旺。一家在居民楼里的老式烤鸡店,据说是北京最好吃的鸡之一,店面有种90年代副食店即视感,主打各种鸡肉牛肉熟食,整鸡45分钟一炉,一炉8只,要排队但可以提前预定,还有花卷、烧饼等主食。

烤鸡是小时候那种老式做法,烤鸡很香,鸡肉滑嫩入味,鸡皮烤的焦香,里面塞了满满的黄花、木耳和香菇,把菜拿出来吃,也一样入味、好吃。

地址:牛街春风小区圆意轩餐厅内

(综合)

食尚厨房

脆皮炸鲜奶

主料:鲜奶250克
辅料:糖25克,玉米淀粉30克,面包糠25克,鸡蛋1个

做法:1.将牛奶倒入杯中,再加入玉米淀粉,白糖拌匀后放入锅中;2.用小火加热,不停搅拌至粘稠;3.准备一个矩形容器,涂上一层油,倒入奶糊,晾凉后入冰箱冷藏一小时凝固成奶



糕;3.切条,滚一圈面粉,放入蛋液里转一圈,再在面包糠里裹一遍;4.待油稍热,放入奶糕小火煎至两面金黄;5.将盘子上放上吸油纸,把炸好的脆皮鲜奶摆盘即可。

北京老字号头伏饺子线上开售

本报讯 俗话说“头伏饺子二伏面”,15日头伏,吃饺子是老北京人少不了的传统习俗,各家老字号也都备足了各种口味的手工水饺。今年为了避免堂食聚集,不少老字号都把头伏饺子搬到线上销售,还头一次开始售卖水饺半成品和速冻水饺,方便市民买回家吃。

据了解,往年每到头伏,惠丰饺子楼基本都处于爆单状态,赶来吃饺子的食客一早就会来到店门口排起长队。今年在疫情之下,惠丰饺子楼主打线上外卖和

堂食打包,在外卖平台、外带窗口等渠道上线了十几万只水饺。

老字号烤肉季今年用菠菜汁、黄米、黑米等天然食材调色制成牛肉三鲜馅料的“五彩水饺”,让人耳目一新;同和居在原有猪肉大葱水饺的基础上,特意增加了缤纷青香鲜虾饺,给炎热的伏天带来一丝清爽;华天二友居则新增了好看又好吃的麦穗蒸饺;北京稻香村供应鲅鱼三鲜等10多种口味的饺子,部分门店还供应面粉、鸡蛋和油盐酱醋、鲜肉等食材,方便消费者购买原材料在家

动手包水饺。又一顺、柳泉居、峨嵋酒家、鸿宾楼、烤肉宛、西来顺、长椿街马凯餐厅等老字号,为了方便周边居民购买,也都在头伏当天添上水饺。

俗话说“头伏馄饨二伏茶”,江浙一带则素有头伏吃馄饨的习俗。苏菜老字号同春园饭店近日还新添了鲜虾馄饨炖雏鸭、葱油鲜虾凉馄饨等南方特色头伏菜品和荠菜饺子,满足南北方不同消费者的需求。庆丰包子铺的金瓜猪肉三鲜水饺、虾肉馄饨等头伏新品也已经在各家外卖平台上线。