

营养又美味

细数京城吃鱼小馆(下)

石锅鱼

仙湖云南菜·蒸汽石锅鱼

开在三元桥附近的仙湖云南菜·蒸汽石锅鱼,得名于自带传奇色彩的云南抚仙湖。门店很大,而且开了很多年。环境满是云南当地特色,给人一种花团锦簇中吃饭的感觉,店里还有特色傣家歌舞表演,可以说是一家去了一次就想去第二次的店。

招牌老汤菌菇蒸汽石锅鱼,鱼类有湖团鱼、鲈斑鱼、钱鱼、胖头鱼四种可选,想要刺少、肉鲜、性价比高,选择钱鱼准没错。鱼都是现捞现处理的,新鲜有保证。看着服务员现场制作石锅鱼也是一种难得的视觉享受,先用湿布擦拭石锅,蒸汽就腾腾地溢出来,然后依次放入整片菜叶和处理好的鱼,浇上菌汤,耐心等上五分钟待美味形成。

老规矩,开盖后先喝汤。菌类特有的香气与鱼的鲜香完美融合在一起,这碗鲜上加香的汤,入口留有回甘,让人忍不住续碗。钱鱼肉爽滑鲜甜,又因为刺少,即使大口食用也没负担。能吃辣的话,还可以来份傣味酸辣碟,搭配在一起美味加倍。

除此以外,凉菜可以选择酸柠檬拌菠萝,酸甜中带有一点点辣味,开胃生津。柠檬酸汤虾也颇具傣家特色,酸汤浓郁,虾大肉紧,最宜用来下饭。

地址:朝阳区新东路新源里西19号

酸汤鱼

沿途四季酸汤鱼·云南菜

说起京城吃酸汤鱼的云南餐厅,不得不说沿途四季酸汤鱼·云南菜,餐厅环境颇为雅

致,有人评价说他家是把大理的云、洱海的风和版纳的四季都搬来了北京。

云南版纳酸汤鱼作为沿途的招牌菜,结合了云南版纳的风味和泰国冬阴功汤的味道,几经改良后才成为现在这一版。选用三十多种云南天然香料,经五小时文火炖煮成高汤,加入滑嫩鱼肉和时令蔬菜。酸汤鱼上桌,金汤白肉带来视觉冲击,让人很难再将注意力从它身上移开。伴着薄荷、小米辣特有的香气,瞬间勾起食欲。加入了番茄的汤底更加浓郁,酸辣开胃。鱼肉味鲜上头,吃起来特别痛快。

蘑菇、丝瓜、魔芋等配菜也被煮得软糯入味,可以来碗米饭,连汤带菜这么一拌,味道真是绝了!也可以等鱼肉吃得差不多时,加份白米线下入锅里,暴风吸入,吃鱼还能感受嗦粉的快乐,一举多得。

沿途的特色菜品不只如此,清甜香脆的爽脆佛手瓜,营养丰富又饱含祝福之意。以餐厅命名的独家菜品沿途鸡遇,花雕香草腌制武定鸡,刷上多种云南天然香料熬制的酱汁,搭配被炖得脱骨软糯的小猪蹄,再以鲜姬松茸垫底、鲜香茅草提香、新鲜薄荷叶点缀,鸡肉嫩而不柴,猪肉软糯鲜香。还有香气扑鼻的元阳豆花红米线、经典滇菜汽锅鸡、清新爽口的牛肉拌薄荷等,每道菜品的味道都禁得起反复推敲。

地址:朝阳区建国门外大街17号44幢平房101

鱼火锅

鱼夫鱼仔鹅卵石鱼火锅

鱼夫鱼仔鹅卵石鱼火锅由成都餐饮江湖三大炙手可热的



人气IP大龙燚、集渔、马路边边联合创办,自带正宗成都血统。在吃鱼这件事情上,研发团队经过数十轮比对探讨后决定化繁为简,最终锁定了“好鱼烫着吃”这一原汁原味的吃鱼法则,端锅上桌时还会有“鱼夫们”高喊“石来运转”以求好意头,让吃鱼这件事变得更有仪式感。

鱼夫将鹅卵石在烤箱内加热至300度高温,算准秒数,端至桌前,此时,已经被切成薄厚均匀的鲜鱼片早已静候一旁。鱼片在高温的鹅卵石上烫得滋滋作响,散发出诱人的香气,将鱼夫家的秘制汤底倒入铁锅,耐心等待三分钟使美味成形。

经典红锅是店里的招牌锅底,大骨熬制汤底,用菜籽油炒制鲜香麻辣的锅底,使鱼肉的鲜味更加突出,是重口味们的最爱。

古法酸菜锅底,用酸菜辅以花椒、陈皮、泡椒等佐料浸泡数月,酸爽可口又开胃,鱼片在酸汤下一秒入味,一口酸菜一

口鱼的经典吃法特别过瘾。而颇具地方特色的柠檬仔姜锅,是可以喝的“小清新”锅底,柠檬带来水果的清香,仔姜则增加了一丝天然的辣味,吃鱼之前喝上一碗,刺激食欲,清爽又不油腻。

在鱼夫,不能错过的还有那些火锅的美味搭档。外酥里糯的紫米糍粑、肥而不腻的酥肉、开胃解腻的秘制萝卜这些全都来一份,才对得起认真吃鱼的自己。

地址:朝阳区三里屯SOHO3号商场3206

烤鱼

探鱼

探鱼在北京拥有多家门店,作为一家网红餐厅,他家的烤鱼表现得意外出色。

酱香口味烤鱼对不能吃辣的朋友非常友好。虽然不似其他口味那么热辣,但是滋味足以让人记住。伴着咕嘟咕嘟的声响,酱香烤鱼上桌。这一份烤鱼,分量足够两个人吃到肚

歪,虽然鱼大但是没什么小刺,敞开了吃没毛病。鱼肉烤得外焦里嫩,然后小火在锅里煨着,酱香浓郁,入口咸香。码料也很实在,基础配菜有黄瓜丁、胡萝卜丁等,吃的时候都裹着酱汁,感觉像是酱爆版的炒三丁,又多了鱼的鲜味,拌上米饭一起吃,开心得瞬间忘却碳水超标这件事。

探鱼的烤鱼还有重庆豆花、鲜青椒、毛血旺、香辣等口味。重庆豆花味是门店特色,鲜青椒味里有青椒和藤椒双重提味,鲜香麻辣滋味足。其他的配菜都是清水煮好后再自己加进锅里的,可以稍微在汤汁里多煮一会儿,吃起来会更加入味儿。他家的鸳鸯糍粑也很有特色,糍粑一边白色一边黑色,刚炸出来的时候最为好吃。外面焦焦脆脆,里面软糯香甜,裹着红糖糖浆一起送入嘴中,使人欲罢不能。

地址:西城区西单北大街131号西单大悦城7F-18号商铺(综合)

老字号饮品九龙斋酸梅汤：真材实料 家喻户晓

追本溯源,酸梅汤已经有上千年的历史,并在清朝年间风行于宫廷。时光荏苒直到如今,酸梅汤依然是北京家喻户晓的消暑饮品。酷暑炎热的北京城,万事大都抵不过一碗酸梅汤,对于北京人来说,这是习以为饮的老味道。

而以制作酸梅汤为特色的老字号品牌,细数起来多数越不过九龙斋,在道光年间它就已名满京华。除了悠久的历史传承,九龙斋酸梅汤也以其精湛的工艺,精选的原料和醇美的口感广受赞誉。现在在市面

上销售的九龙斋酸梅汤,依旧沿用古法秘制配方,精选上品的原料熬制而成。

九龙斋始终秉承“食与自然之和”的宗旨,讲究真材实料,主要成分乌梅、山楂、陈皮、桂花、甘草等,全部源自古籍《本草纲目》之中,帮助脾胃消化、滋养肝脏。常饮九龙斋酸梅汤不仅可以补充人体所需的多种微量元素、氨基酸、不饱和脂肪酸和膳食纤维等,还可以有效去除肠胃中积存的油腻,对身体健康大有裨益。

在京城“吃货”圈,提起九龙斋酸梅

汤,大家会亲切地称呼它为“小地雷”,这个昵称也形象地成为了九龙斋的专属品牌符号。择一事,忠一生,作为一家历经超过三百年风雨沧桑的老字号,九龙斋始终如一匠心磨砺倾心熬制这瓶酸梅汤,致力于把跨越时空的历史风味原原本本地呈现给广大消费者。如今,九龙斋提出了打造“新国饮”的战略计划,在时代的互动和行业的搏击中,不断完成着品牌的进阶。相信在九龙斋的领军下,酸梅汤也必将能重现曾经的“国饮”辉煌。

