# 铜锅涮肉——老北京美食及抹不去的情怀

铜锅涮肉对于老北京来说,是美食,是传统,更是抹不去的情怀。在冒着热气儿的滚开的铜锅中捞出鲜嫩的羊肉,配上香气十足的芝麻酱和爽口的糖蒜,想想是不是都回味无穷。今天小编就来给大家介绍几家涮肉店。

## 常赢三兄弟

小编超喜欢他们家,一般晚市都要提前1~2小时排队,火爆程度可见一般。羊肉又新鲜又实惠,口感没得挑,烤大串羊肉都是大块大块的很过瘾。羊中皇是主推的最好的羊肉,据说从一只羊身上只能取出四两。虽然肉片切得略厚,但入口却很嫩,一点不会觉得难嚼,属于独家秘方概不外传。炖的羊肉非常好吃,每桌限点一份,机会不可错过。

地址:有很多家分店,可就近选择

## 聚宝源

聚宝源的大名想必帝都的人都听说过,去过的人都说物美价廉。手切羊肉非常赞,肥瘦相间,下锅翻一下就捞出,蘸上麻酱鲜嫩又有嚼头。高钙羊肉翻滚的时间长一点,里面有小脆骨,放嘴里嚼一嚼脆脆的口感超棒。五香烧饼一定要点,小小一个,表皮特别酥脆,五香料的味道恰到好处,特别香。人气爆棚,记得要提前拿号以免排队太久。

地址:有很多家分店,可就近选择

## 天桥老金涮肉

一家藏在胡同里的老店,店面很小,连招牌也没有,来吃的都是熟客,越来越多的人慕名而来。菜单也是手写的,粘在白板上,菜品有羊肉、百叶、肚仁儿、白菜、冻豆腐与粉丝、烧饼这几样。值得一提的是,肉的性价比较高,整个店从里到外,透着一股老北京胡同里生活的味道。

地址:留学路46号鹞儿胡同口北20米

## 东来顺饭庄

始建于1903年,曾获得"百年诚信东来顺,清真一品冠京城"的美誉,算是老北京涮肉馆的鼻祖。懒得做功课的话来吃东来顺怎么都不会有错。具备选肉精、刀工细、调料绝和食具讲究这四大特点,如今使用的景泰蓝小锅亦是十分精美。除了羊肉,芝麻烧饼也是每桌必点,酥脆的表皮加上美味的馅料,让你情不自禁拿起第二个来。

地址:有很多家分店,可就近选择

## 南门涮肉

南门涮肉算是北京的老字号了,属于北京传统的清汤老火锅。铜锅很精致,是人手一个的小锅。小料除了有北京传统老三样:麻酱、腐乳、韭菜花以外,还增加了秘制配方,推荐尝试,八宝肉超嫩,完全没有膻味;毛肚量很大,每一片也很厚实;羊腱子重点推荐,每块肉都有漂亮的筋花,口感真是超级赞。

地址:有很多家分店,可就近选择

## 北门涮肉

人气超高的店,店内环境很好,墙面的图画有着老北京的气息。手切羊后腿肉口感非常棒,厚度适中,特别软嫩,一点也没有羊肉的膻味。小料味道很好,糖蒜更是特别好吃,胜过很多家火锅店,配上涮肉滋味十足。

地址:有很多家分店,可就近选择

(北京旅游网)

# 来驻京办餐厅 体味家乡情

京城有一些特别的餐厅,那就是各省驻京办餐厅,它们与浓浓的乡土情怀息息相关,很多食材都是直接从外地空运过来,味道正宗,原汁原味。今天小编就为大家整理一些省级各地驻京办餐厅,带你不出京城吃遍全国美食。

## 新疆巴州金斯特餐厅

是一家新疆驻京办餐厅。隐藏在小巷子里的新疆巴州金丝特餐厅,开在新疆巴州驻京办里,这个位置几乎就是口味的保证了。酸奶、馕、红柳羊肉串一端上来,马上仿佛来到了新疆。

北京城里新疆朋友口中相传的"京城第一大盘鸡"也是这儿,据说吃一次就会上瘾,隔三差五就会想念。即使是微辣,也会吃得满头冒汗,直呼过瘾。这里不仅提供地道的南疆菜,门口还有从新疆巴州空运过来的哈密瓜、葡萄等水果。

地址:皂君庙东路2号新疆巴州驻京办事处内

## 那兰酒楼

是一家广西驻京办餐厅。不仅菜色正宗,连门口的服务员还穿着广西特色民族服饰。在这里几乎所有广西的米粉都能吃到:鲜肉粉、老友粉、炒粉,嗦口粉再喝口汤,美极了。

酸笋最能代表广西的味道。酸笋炒牛肉,酸笋先酸后咸辣,越咀嚼越香,牛肉爽滑,淡淡酸臭味,是很正宗的一道广西菜。就着米饭吃能吃好几碗。

地址:潘家园总店:华威路北京广西大厦二层;国贸店:东三环中路双花园南里6号

## 福州会馆

是一家福州驻京办餐厅。吃福建菜一定要这里,来了之后先点份荔枝肉开开胃,古早的做法,猪肉裹面炸成酥壳,再裹芡汁,色泽明艳透亮、口味酸甜,很是美味。

这里的海蛎煎也是超级的正宗,里面的海蛎非常的新鲜,肉很肥美。

芋泥是闽菜中最为传统的甜点上品,通常一顿宴席末了,压轴登场的必定是它。这里是很正宗的做法,帝都很少有地方能够吃到。

地址:西直门内前半壁街甲30号

资 讯

# 京城老磁器口豆汁店开卖小份菜

**本报讯** 9元一小碟的盐水花生、12元一小盘的麻婆豆腐、16元一小份的回锅肉……老磁器口豆汁店开推半价"小份菜"了。

"咱以后就餐适当点餐,尽可能点小份餐,杜绝浪费。"9月14日中午用餐高峰期,相声演员王文林、李宽作为"光盘"宣传志愿者来到位于永定门外的老磁器口豆汁店沙子口分店,和街道青年志愿者一起,向正在点餐的顾客发放印有"光盘光荣"字样的盘子,号召大家"从我做起,适量点餐"。

走进深受老北京人喜爱的老磁器口豆汁店,一眼就能看到墙上"光盘行动"字样的宣传海报。记者注意到,店内专门推出了"小份菜"菜单,有木须肉、麻婆豆腐等8款热菜,拍黄瓜、盐水花生、五香豆腐丝等5款凉菜也均推出了"小份菜"。

"小份菜"的菜量如何?市民刘先生到老磁器口豆汁店里点了酱爆鸡丁和鱼香肉丝两款"小份菜",一共花了32元。不一会儿工夫,服务员拎着两个巴掌大的圆形打包盒出来了,正好是一顿午饭的菜量。"我一人吃,这两个小份菜的菜量正合适,既能吃饱又不浪费,比点整份菜合算。"刘先生告诉记者,过去,自己如果点两个整份菜,每次都会剩,总会浪费,"现在自己基本每天都会点小份菜吃。"

"我们从9月起推出了小份菜,服务员点餐时会主动向客人宣传适量点餐,厉行节约、反对浪费,毕竟一粥一饭当思来之不易啊。"老磁器口豆汁店老板徐嘉祥介绍说。