

收藏！来北京不可错过的地道美食

来北京旅游,那一定要尝尝地道的北京美食。喜欢吃烤肉的游客不要错过烤肉季;同和居的三不沾是道名菜,不吃您肯定后悔;天兴居的炒肝“吃蒜不见蒜”,一直备受老北京人喜爱;护国寺小吃品种丰富,味道正宗;在四世同堂吃得不仅是美食,还有希求一家团圆的美好寓意等等。

局气

光听这名字就觉得京味十足。店面装修风格均为老街坊胡同的门牌和装饰,处处透着老北京风韵。这里的菜是创意北京菜,很多菜都给人新奇的感觉,例如蜂窝煤状的炒饭、兔爷样子的土豆泥等,重点是,这些菜不光有颜值,味道也很赞。

一道“蜂窝煤”,端上来时,形状已经非常抓人眼球了。但是,吃“蜂窝煤”就是一件新鲜事了。这道菜的高潮还在后面:吃之前,服务生准备好一小盅酒,洒在“煤球”的周围,然后点燃,瞬间,一团火苗腾空而起,颇为壮观。惊叹之后开吃,黑米做的甜米饭,香糯甜软。不仅“煤球”上摆放的有水果,中间还有“兔爷”。

“兔爷”是北京的汉族传统手工艺品,属于中秋应节应令的儿童玩具,也是承载传统文化的一个重要形象。局气的“兔爷”是道土豆泥菜,里面加了蛋黄的口感,中间包着沙拉丁和豌豆,底下是稀释的沙拉酱,口感绵密,饱腹感也很强。

这里的其它菜品,味道也不错,值得一提的是,还有老北京人最爱吃的卤煮。

四世同堂

四世同堂餐厅京味儿倍足。店里是民国时期的装修风格,无论是服务员的民国装扮,雕花的青砖,实木的四方桌椅,随处可见的京味摆设,还是一楼



大厅的京味表演,无不述说着北京文化和老北京的味道。随处可见老北京的样子,挂着各式各样的菜品,复古的餐盘、碗筷。不禁让人联想到老舍笔下以民国时期为背景,发生在老北京四九城里的“四世同堂”的故事了。

烙饼卷带鱼,带鱼做的非常酥,连鱼骨头和鱼刺全都酥了,外面浇了汤汁,单独吃会觉得有点咸,卷在饼里吃特别赞。饼也很好吃,有点像葱花饼,吃起来很暄软。捉五魁就是做成麻将牌样子的豌豆黄,简直就是老少咸宜的必点菜,而且每回来牌都不一样。豌豆黄做得也很细腻,好玩又好吃。

护国寺小吃

护国寺小吃已经有60多年的历史,是北京地方小吃的代表之一。护国寺小吃以其品种丰富、特色突出,具有深厚的历史文化底蕴而著称。小吃品种包括艾窝窝、驴打滚、豌豆黄、象鼻子糕、馓子麻花、麻团、焦圈、面茶、杂碎汤、豆汁等八十余种,几乎能想到的北京传统小吃在这里都能吃到。

便宜坊

便宜坊字号蕴含了“方便宜人,物超所值”的经营理念,形成了以焖炉烤鸭为龙头,鲁菜为基础的菜品特色。烤鸭外酥里嫩,口味鲜美,享有盛誉。

因焖炉烤鸭在烤制过程中不见明火,所以被现代人称为“绿色烤鸭”。近年来,便宜坊烤鸭店在秉承传统工艺基础上,创新推出了“花香酥”“蔬香酥”专利烤鸭与“戏说三国”全鸭席,并重新挖掘整理推出了焖炉烤鸭、盐水鸭肝、芥末鸭掌、葱烧海参、酒香鸭心、干烧四素、酥香鲫鱼、糟溜鱼片、龙汁鱼肚、乌鱼蛋汤等10道招牌菜,深受广大消费者的欢迎。

如今,便宜坊凭借六百年积淀的文化底蕴,坚持“振兴中华老字号,创造精品便宜坊”的经营宗旨,遵循“服务一流一再精心一点儿,质量保证一再放心一点儿,清洁卫生一再细心一点儿,物超所值一再倾心一点儿”的质量方针,不断向更高的目标迈进。

同和居

同和居是经营鲁菜最早的餐馆,以烹制海味河鲜最为见长,精于熘、爆、扒、炒、烩等,菜品突出清、鲜、嫩、脆等特点,三不粘、糟溜系列、烤馒头一并成为同和居名震京城的三绝。

同和居环境古雅别致,有着能工巧匠所做的传统木雕花纹,璀璨的西式大吊灯更增添了餐厅的华丽感,各种装饰及餐具陈设处处显示出中式餐厅的气氛。透过观景窗,金色的阳光穿过树叶洒在温暖的餐厅里,什刹海迷人的风光尽收眼底。同和居是旧时北京文人墨

客、朋友小聚的好地方,这种传统延续至今,给北京人留下了许多美好的回忆。正宗的传统鲁菜,精美的特色小炒,让食客在一览什刹海迷人风光的同时,在浪漫温馨的就餐环境中饮酒、品茶、用餐。

同和居以菜品样式多而出名,菜单上有300多种菜。三不粘是他们家的招牌菜,是用普通原料——鸡蛋黄做主料,将水、鸡蛋黄、白糖、绿豆粉,按一定比例放入容器,搅拌后置入加油热炒锅中炒制,边炒、边搅、边放入油,经过300~400次搅炒,要手不离锅,勺不离火,至蛋黄、水、糖、绿豆粉融为一体炒至状如凝脂,色泽金黄,形如蒲月,味香扑鼻,出勺即成。吃时一不粘盘、二不粘匙、三不粘牙。

天兴居

天兴居始创于1862年。百年来,天兴居经历了品牌、历史、技艺的传承。如今,北京人吃炒肝仍首选天兴居,因为这里的炒肝始终保持“肝香肠肥,味浓不腻,稀稠适度,吃蒜不见蒜”的特色。天兴居于1992年被北京市商业委员会及北京市文物事业管理局确认为“北京老字号”;2006年被商务部首批认定为“中华老字号”;2007年,“天兴居炒肝制作技艺”被列入东城区级非物质文化遗产名录。作为老字号,天兴居以诚信经营、优良品质、独特风味成为北京小吃

的一张名片,深受消费者喜爱。

烤肉季

烤肉季的“怀中抱月”是烤肉八味之一的传承所在。八味是指“老、嫩、焦、糊、甜、咸、辣、怀中抱月”。这“怀中抱月”是指加入明月一般的食材而成——鸡蛋。看似简单,但是蛋液的融入却能赋予烤肉全新的香嫩。武吃之时,师傅会在烤肉有三四成熟的时候,用六道木的筷子翻来挑去堆砌成一个四周高中间略低的小窝,再将鸡蛋打入,成形如月,似熟非熟的时候,再将半熟的蛋液充分混入烤肉,形成独特的一味,整个过程十分考验技艺传承师傅们的手艺。

老北京人讲究“吃秋”,这一味“怀中抱月”炙子烤肉让不少北京人着迷。炙子烤肉很多细节也与众不同——像燃料用的是果木,赋予烤肉果木之香。而烤肉的烤肉炙子同样特点十足,其铁条讲究的是中规中矩,缝儿不大不小,果木香气上溢,而烤肉的汁肉不漏。年头越久的炙子烤出肉香味最为浓郁,一点一滴都透着老北京烤肉绝活的“范儿”。到了每年的中秋,店里的烤肉师傅早上八九点钟就得来到店里,因为这烤肉的炙子不但工艺讲究,更是每天得提前烧热,烧透,肉放上就会有恰到好处的温度,那才能烹制出最美味的烤肉,点点滴滴,十分讲究。

(综合)

老北京爆肚儿：技艺有三绝

入秋了,又下了两场雨,熬过酷暑的北京,可算凉快些了。这时,最能勾起北京人食欲的,莫过于“爆肚儿”。

“爆肚儿”是老北京著名的小吃,好吃、便宜,当主菜、佐小酒儿都可以。旧时京城除了街头小饭馆儿常备,更有专营此物、货真价实、味鲜汤美的几家响当当的字号,像在“爆肚”后冠以姓氏的就有“王、苑、冯、满、张”等若干家,有的至今还门庭若市。

“爆肚儿”的“肚儿”就是牛和羊的胃,牛羊都是反刍动物,所以有四个胃,在做“爆肚儿”的食材时,就分得很详细了。先说牛肚吧,它分四个部分:肚仁、

厚头、百叶、百叶尖。羊肚儿分得更细了,有九个部位:肚仁、散丹、肚领、蘑菇头、肚丝儿、肚板儿、食信、蘑菇、葫芦。分这么细,是因为各部位的价格、口感以及爆的火候儿、时间是不一样的。

“爆肚儿”的技艺有三绝,一是选料要精,二是刀法要好,最重要的是其三——全在“爆”字上见功夫。爆肚要用大锅,水量得足,像爆散丹用五秒钟;肚板儿七秒;肚领、肚葫芦、肚蘑菇八秒。如果过了火候儿,就会又老又硬嚼不动了。取材的羊,好的是张家口北的绵羊,胃又肥又大,最好当天宰杀,要新鲜,刀功要好,切得薄而细。吃“爆肚

儿”还需要蘸佐料,这可是各家的绝活儿,这些名店都有自己的配方,秘不告人。虽不知精华详情,但主要的材料是芝麻酱、香油、豆腐乳、虾油、酱油、韭菜花儿等,在食客吃时自己加葱花、香菜、蒜汁儿、辣椒油,用筷子把这些搅拌均匀,吃“爆肚儿”时讲究用筷子一次夹一块,从碗底往上蘸,这样肚儿上托着葱花、香菜末等调料一块儿送入口中。入口后要用后槽牙,嚼出“齿感”,嘎吱、嘎吱的,这才叫吃爆肚的行家里手呢!再喝上一口二锅头,那真是够味儿。与之相配的主食是芝麻酱烧饼,最后来碗羊杂汤,北京人称之为“溜缝儿”。一顿平

民百姓吃得起、吃得有滋有味的一顿饭就齐活了。

老北京这些名小吃、名店能传世远扬,都是口碑好、选料精、货真价实、做工地道,所以买卖才能越做越红火。像“爆肚张”至今已第四代了,从祖上的摆摊儿到现已是有六十多平方米,古香古色的大店铺了,也成了什刹海著名的美食之一,是我们北京名小吃传世的一个缩影。

因为爆肚是热吃,所以对喜欢这口儿的北京人来说,立秋后补夏的吃食,它自然也是首选之一了。“爆肚儿”性温养胃,据说可治胃病,素有“要吃秋、有爆肚儿”之说。