

# 酒香不怕巷子深

## 让老饕也赞不绝口的胡同美食

说到北京的美食文化,那毋庸置疑的就是胡同美食了。与那些开在繁华街区装修得宽敞明亮的餐厅不同,胡同美食偏要开在逼仄的胡同里,在不起眼的角落里,非要你仔细地探索寻找才能找到。店内的装潢往往不是时下所流行的,但却有着别样的趣味。

### 七寻八找

这在北京的胡同美食里算是出了名的一家了,它也的确如店名一样,需要七拐八拐找好久才能找到,沿途都是四合院。店是平房改造的小二楼,装修风格是浓浓的老北京怀旧风,进了店仿佛一下子穿越回七八十年代。

推荐招牌菜:小馆鸡里蹦,这几乎是每桌必点的,也是绝对的招牌菜,大块鲜嫩的鸡肉和新鲜紧实的虾被炸成金黄色,裹着味道浓厚的酱汁,刚一端上桌上来的摆盘就抓住你的眼球,等尝到了嘴里就更开始

停不下筷子;盒饭带鱼,用铁饭盒整整齐齐码好的带鱼,淋着调得刚好,味道醇厚的酱汁,配着煮得软硬刚好,粒粒分明的米饭,是最好不过的了。

地址:东城区雍和宫戏楼胡同1号

### 门框卤煮

北京的著名小吃之一就是卤煮了,卤煮是一种很神奇的小吃,喜欢的人会对它赞不绝口吃了又吃,不喜欢的人对它嗤之以鼻敬而远之。

门框卤煮是一家老店了,一进门就能看到冒着热气的大铁锅,中间是在汤汁里咕嘟

咕嘟的卤煮,最外面是一大圈码得整整齐齐的火烧。汤底是很鲜的,肥肠和肺也是新鲜的被处理得非常干净,没有一点异味。汤汁浸透了大肠、肺、豆干和火烧,极其入味,美味的想把舌头一起吞下去。

除了卤煮,他们家的炸灌肠也是一道必点菜。外皮酥脆,内里软糯,蘸着蒜汁吃再完美不过。

地址:西城区门框胡同19号

### 菊儿人家

这家的口味并不是多么令人惊艳的美味,但却带着一股家的气息,让人忍不住一吃再吃。

招牌必点的是他们家声名远播的卤肉饭套餐,有一碗汤、一碟小菜和一大份可以无限续饭的卤肉饭。卤肉饭中的肉肥瘦相间的恰好,淋在饭菜上的汁咸鲜醇厚,和着米饭吃,再配



上切好的解腻的黄瓜段,是最完美的搭配了。

地址:东城区南锣鼓巷小菊儿胡同

### 食来九座

食来九座就在北新桥南边的板桥南巷里,是个二层小楼,面积不大,甚至有些拥挤,但却符合美式馆子的调调。他们家的汉堡是肉食主义者的大爱,硕大的爆浆肉饼汁水饱满,吃之前,将针管中特调的红酒汁注入其中,超霸气的体验。

地址:东城区板桥南巷20号

### 桐记小灶儿牛板筋火锅

桐记小灶儿牛板筋火锅店是一家港式的火锅店,位于西城区鼓楼西大街甘露胡同内,找到了甘露胡同,走进去没多远就能看到这家店了。泡菜口牛板筋火锅十分经典,辣白菜酸辣可口,第一口就被惊艳到了,牛肉、牛板筋炖得软烂入味;港式芝士丸据说是香港空运过来的,咬破鱼丸的一瞬间芝士便流了出来,好吃的一口一口停不下来。

地址:鼓楼西大街甘露胡同2号

(综合)

# 东来顺

DONG LAI SHUN

— Since 1903 —

美味有道 滋养有方

厉行节约 适量点餐

杜绝浪费 鼓励光盘

点半份肉