

老北京涮肉——冬日里最想念的味道

老北京涮羊肉不但是美味,也是一道街景,更是一种文化。铜锅是最显著的标志,铜锅导热快,膛儿大,装炭足实;清汤锅底,“清水一盞,葱姜二三”除了葱姜,再也看不见其他底料。就是这样看似简单的搭配,因为真材实料让许多人回味无穷,念念不忘。

东来顺饭庄

东来顺饭庄是北京饮食业老字号中享有盛誉的一个历史名店,始创于1903年。经过几代厨师傅采众家之长,苦心钻研羊肉菜品的制作技艺,东来顺在爆、烤、涮的基础上逐渐总结出一套具有独家风味的熘、炸、扒、炒等烹调技法,经营的菜品日益精美。

多年来,一直保持选料精、加工细、佐料全、火力旺等特点。羊肉只选用内蒙古地区锡林郭勒盟产羊区所产的经过阉割的优质小尾绵羊,切出的肉片更以薄、匀、齐、美著称,片片对折,纹理清晰,投入汤中一涮即熟,吃起来又香又嫩,不膻不腻。再加上以麻酱为主的多种佐料,配上店里自制的白皮糖蒜和芝麻烧饼,吃起来醇香味厚,口感独特。

聚宝源

在美食聚集的牛街,有一家以经营牛羊肉而颇负盛名清真老字号店,每次路过都会看到排队等号来吃涮肉的食客络绎不绝,若是恰逢过节,更可谓门庭若市。为吃上这一口涮

肉,食客甚至不惜排上六七个钟头的队,有时排位等号的能上三位数。这场面相当的热闹,真可谓是“惊看桌满油沾嘴,莫怕人多汗湿衫”,这就是当今北京铜锅涮肉中的佼佼者——聚宝源。

为了选取纯正的牛羊肉,聚宝源负责人每年的6月到8月在屠宰牛羊的高峰期都会亲自到河北、内蒙古等地的主产区考察和采购。这时的牛羊肉肉质鲜美,是采购的最佳时间。聚宝源的羊肉,无论下几斤,汤面干干净净,几乎见不到任何白色泡沫,肉质上佳。靠着品质过硬的牛羊肉、一碟风味独特的秘制蘸料,聚宝源形成了其独有的特点:上好的新鲜牛羊肉,配上传统铜锅炭火涮制,佐以秘制的独家蘸料,味道鲜美,风味独到,百食不厌。

阳坊大都涮羊肉

阳坊大都涮羊肉秉承北京老火锅传统,使用古色古香的紫铜火锅,燃料为优质果木炭加工而成的机制炭。阳坊大都拥有自己的绿色蔬菜种植基地,同时在内蒙古锡林郭勒大草原建立了自己的绿色养殖基地。当地水肥草嫩,环境优美,远离污染,羊肉肉质细嫩,色泽鲜艳。

经过阳坊大都特有的切肉工艺,刀功精美,薄厚均匀。那真是薄如纸,软如棉。加上特有的秘制调料,更是鲜美可口,回味无穷,羊肉鲜嫩可口、一涮即熟、久涮不老、肥而不腻、瘦而不柴,深受新老顾客的喜爱。

南门涮肉

南门涮肉创立于1994年,总店位于南二环天坛公园南门,主营老北京传统清真特色涮肉。其实,这里开业之初本来叫做“宏源涮肉”,就因为独特的地理位置,才被顾客朋友亲切地称为“南门涮肉”。独特的羊肉品质,再加上诚信经营的理念,使得南门涮肉在京城极具知名度和美誉度,成为大众喜爱的老北京餐饮品牌。

为了保证质量,南门涮肉在河北自建牧场,引进内蒙羔羊,采用规范化养殖。这里产出的羊肉色泽光鲜、肉质鲜嫩、口感滑弹,几乎吃不出羊膻味。各个部位的羊肉也各具风味,各有千秋,手切鲜羊肉、鲜百叶、手切羊上脑等几乎是食客们必点的菜品。

更值得一提的是这里的独门蘸料,香菜、葱花垫底,芝麻酱、韭菜花、酱豆腐、卤虾油覆盖其上,闻起来香气扑鼻,吃起来回味无穷,堪称这里涮肉桌上的点睛之笔。

常赢三兄弟

常赢三兄弟餐厅以老北京铜锅涮肉为主,兼顾回民饮食习惯,在保持传统菜系的基础上不断创新,赢得了广大食客的一致认同,同时吸引更多的顾客喜欢上回族的风味。

常赢三兄弟火锅对于食材来源严格控制,精选来自内蒙古锡林郭勒的草原羊切割肉片,肉质鲜美,不柴不腻;为了保证客人能吃上放心、鲜嫩的



羊肉,现已在内蒙古建立了自己的牧场和冷链物流系统,在张家口建立了韭菜花种植基地,并在北京延庆气温适宜的地方建立了韭菜花、糖蒜、芝麻酱等涮羊肉所需附料的加工基地。吃火锅来常赢三兄弟,不会后悔的。

裕德孚老北京涮羊肉

在以美食而闻名的北京簋街两旁,有这么一家不太起眼的涮肉店,名叫裕德孚。几十平米的店铺,六七张桌子,在簋街动辄上千平米的各式餐厅中间,这家店绝对属于路过都可能会错过的类型。别看店面小,这里正宗的味道可是有口皆碑,每逢饭点,门前总是会排起一条长长的队伍。

这里切出来的羊肉片像纸一样薄,只有0.8~0.9毫米,展开还可让强光透过;肉薄遇水即涨,吸水均匀,口感绵密,十分地道。羊肉则是来自内蒙的绵羯羊,自小就经过特殊培育,以肉质绵嫩著称;一斤羊肉只精选出六、七两肉切片上桌,只为客人们能感受到最纯正的味觉体验。

食客们最喜欢这里的手切鲜羊肉,纹理清晰、红白分明,下入锅中久煮不老,口感与味

道皆为上佳;再配上独家配制的小料,热乎乎的麻酱烧饼,地道的北京滋味。

壹条龙饭庄

坐落在前门大街的壹条龙饭庄,是北京比较早的回民涮羊肉馆。不论高、中、低档菜,都精工细做,一直继承老字号的传统。

壹条龙饭庄创建于清乾隆五十年(1785年),是京城经营清真菜肴的老字号饭庄。以经营传统涮肉为主,兼营传统清真炒菜。饭庄创建初期只是个卖羊肉并代卖烧饼和羊肉杂面的小铺子,名叫“南恒顺羊肉馆”。光绪二十三年(公元1897年),光绪微服到此用餐后,消息传开,人们纷纷称之为“壹条龙”。1921年挂匾“壹条龙羊肉馆”。1956年公私合营后,正式挂匾“壹条龙饭庄”。

壹条龙经营涮羊肉已有220多年的历史,一直延续传统的铜火锅吃法,至今仍传承发展着壹条龙涮肉选肉精、加工细、佐料全、主食香的四大特点。壹条龙清真涮肉炭火锅被评为“北京名火锅”。2007年一条龙清真涮肉制作技艺被列入北京市非物质文化遗产名录。

(北京旅游网)

护国寺街:吃老北京美食首选地

位于北京市西城区什刹海地区的护国寺街,全长约600米,地处历史文化保护区,梅兰芳故居等知名场所棋布周边。游北京,想吃老北京小吃,首选就是护国寺大街。最关键是在这条美食街吃美食还物美价廉百元便能从头吃到尾。

护国寺小吃(护国寺总店)

护国寺小吃是北京地方小吃的经典代表,是一家中华老字号。这里的小吃聚集了京味小吃之精华,品种包括艾窝窝、驴打滚、豌豆黄、馓子麻花、麻团、豆汁儿、焦圈、面茶等八十余种,几乎你能想到的北京传统小吃在这里都能吃到。

富华斋饽饽铺

据说,这家富华斋饽饽铺做点心的老先生一家子以前都在御膳房,是给慈禧太后理膳的,最不惜时间、材料,就为了做出能满足贵人们要求的点心。

而现在的这些点心都是他根据祖传的配方复原而成的。他家的点心,一部分按个来卖,一部分是按照盘来卖,也可以买半盘。价格比较亲民,味道也不会太甜。

惠丰门丁肉饼店

惠丰门丁肉饼店的前身就是传说中的“合义斋”,1927年就开始营业,差不多是个百年老店了。门丁肉

饼、炒肝、老汤酱肉,还有整个帝都独一份的荤灌肠。他家的门丁肉饼不愧为招牌,外皮烙的焦黄焦黄的,焦壳薄的超乎想象,牛肉馅吃得出来品质相当精良,咸鲜多汁没膻味,搭配极少的葱白,香而不腻。

华天新川面馆

新川面馆是国营老字号,对于北京人来说,它似乎不仅仅是一个面馆,而是回忆里的味道。

他家凉面一大特色,除了入口微甜以外,就是酱汁中混合了淡淡芥末的辣味儿,若在闷热的夏天,吃上一碗拌着芥末的芝麻酱面,配上酸酸甜甜辣辣的瓜条,简直太舒坦。(综合)

