

暖身又暖胃 盘点北京人气羊肉火锅

眼瞅着天气越来越冷,大冬天吃什么好?羊肉火锅呀!围着热气腾腾的汤锅,吃着细腻鲜美的羊肉,暖身又暖胃。今天给大家推荐10家口碑羊肉火锅店,看看你最喜欢哪一家?

南门涮肉(东单店)

喜欢吃涮羊肉的老北京都钟爱这家创立于1994年的老馆子,开业之初叫“宏源涮肉”,因总店位于南二环天坛公园南门,故经常被顾客朋友亲切称为“南门涮肉”。南门涮肉在河北建有自己的牧场,内蒙古的羔羊肉质得以保证。据说南门“三点式”的小料配方至今仍是老板亲自调制,没有第二人学得来。

地址:建国门内大街26号新闻大厦3层

聚宝源(牛街南口店)

聚宝源也是京城里数得上个儿的涮肉馆儿,无论春夏秋冬,长长的等位队伍都是街边一景。手切羊肉可以说是聚宝源的镇店之宝,新鲜羊肉手切出来要比普通的切片羊肉厚一些,入口鲜嫩,没有一点儿羊肉的腥膻味儿,而且质感特别棒,绝对不能错过。刚出炉的热乎烧饼酥香十足,是涮羊肉的最佳搭档。

地址:右安门内大街17号

东来顺(日坛店)

声名远扬的东来顺你肯定已经吃过多次,就算没吃过也

一定早有耳闻,这家店里你可以一边吃着正宗的铜锅涮肉,一边感受正宗的京味儿文化,装潢有着浓浓的古典风,服务员都身着宫廷服饰,满口京腔儿,加以花式装饰的铜锅看着就十分讲究,当然不变的还是经典的东来顺味道。

地址:神路街日坛国际商务酒店B座地下一层

满恒记火锅

满恒记虽然名号没有前三家响,但也是正宗的传统涮肉的味道,吸引着一批老北京常客光顾。羊肉都是现切的,肉片厚实,久煮不柴。最值得推荐的是它家的麻酱糖饼,对于好这口儿的人来说这家做的麻酱糖饼简直就是极品,麻酱红糖下料足,恨不得咬一口都能流出来,饼皮酥脆,刚出锅的特别香。

地址:平安里西大街14号

老北京丰泽居

这家店藏在报房胡同里,不太好找,但如果你不愿在王府井大街的东来顺排队,小编建议你打开地图来寻这家涮肉店,自制的羊肉事先用孜然腌制过,所以一点儿都不膻,就算是不喜羊肉的也会接受这个味道。

地址:报房胡同53号

丁卯涮肉

传说中的手切八大件在这里重出江湖。还有宁夏直供的



滩羊肉,现炸的辣椒油是非常走心。连烧饼的配方也来自一位钓鱼台任职的师傅,每天限量100个。

地址:旧鼓楼大街121号

羊大爷涮肉

艳红的景泰蓝锅子,麻酱蘸料上用酱豆腐汁儿写了龙飞凤舞的“羊”,一米长的板子托送上来羊肉,特别定制的大碗,一碗可以盛上两瓶啤酒……花样百出,而且和餐厅融合得都挺舒服。落座几道凉菜入口,心里踏实一半。羊头肉、羊眼睛沾了花

椒盐非常香,通常膻味最重的白水羊肝没有一点腥膻味没有,可见羊选的好。锅底里有葱、姜、香菇、海米,建议点一盘羊尾油先挑一下锅儿,地道儿。

地址:麦子店西街39号

口福居火锅

口福居火锅始自清末民初,据说源于皇宫特制,在民间则为张氏家族秘传,世代精研,创造了“张氏秘方”。其中糖蒜甜脆鲜香,为口福居一绝。这里既有众人围吃的大铜锅,也有一人一个小锅单

涮;既有清汤锅底,也有辣汤锅底。当家的羊肉据说是吃沙葱长大的大尾寒羊,只取半岁的羔羊,不膻不柴。其他菜品也非常鲜嫩。

地址:华远街9号置地星座商业中心1层

老五四季涮肉(白纸坊店)

是一家老北京的涮肉店。所有菜品都是传统原味,没有特别的腌制,涮出来的肉原汁原味,根据自己的口味配点酸爽的辣椒就可以开涮了。

地址:白纸坊东街17号

■ 资讯

老字号风味儿 年货陆续上市

本报讯 近日,各家老字号的年货开始陆续上架。在北京稻香村各门店里,传统糕点、年糕、腊八米、坛子鸡、坛子肉等各式年货产品已摆上柜台,玉华台、护国寺小吃等老字号的小串冰糖葫芦、“找别扭”等传统老北京小吃也悄然上市,为市民新年里的第一口年味儿增添了更多选择。

在北京稻香村南城生活店里,已经有不少市民开始选购新上市的腊八米。“每年到了这个时节腊八米就上市了,这里头有黑米、高粱米、红小豆、薏仁米、红枣、花生米等十几种五谷杂粮,都已经提前配好,买回家直接上锅煮就行。”售卖腊八米的柜台,工作人员向顾客们介绍着。

除了各色糕点,到了冬天,冰糖葫芦也是老北京最热门的小吃之一,红红火火的冰糖葫芦为节日增添了热闹的气氛。今年,老字号玉华台在这个时令小

吃上做起文章,推出两三个山楂一串的小串冰糖葫芦,吸引了不少新老顾客。此外,护国寺小吃总店、裕桃园店、阜桥店等门店都上线了小串冰糖葫芦,消费者可以单独买一串。“是咱们老北京的味道,而且吃多少买多少,不贵也不浪费。”正在护国寺小吃总店吃精装版糖葫芦的韩先生说。

除了酸甜开胃的冰糖葫芦,老北京风情小吃“找别扭”也出现在了护国寺小吃总店的菜单上。“老人基本上都知道怎么做的,没想到还有许多年轻人也来店打卡,顺便还得问问做法。”店里的小吃大师傅介绍说,这款“找别扭”是用馒头片和臭豆腐制作的,调入适量的秘制麻酱,再裹上鸡蛋。“味道不像豆汁那么激烈,但也比较特殊,不少老北京人都好吃这口儿。”

食尚厨房

石锅豆腐



主料:辣白菜300克,豆腐1块
辅料:广东香肠1根,虾米(油炸)1大勺,香菇5朵,木耳(水发)8朵,大白菜(叶)3片
调料:生抽数滴,番茄酱1小勺,植物油15克,水适量
做法:1.石锅烧热,加少许油,下辣白菜翻炒;2.依次加入香肠翻

炒至香肠出油,加入泡发的香菇和木耳翻炒出香味,加1小勺番茄酱或者韩国辣酱炒匀;3.下豆腐,加热水至没过食材,滴数滴鲜味生抽提鲜,根据个人口味决定是否加盐;4.加入大白菜和油炸虾米,加盖煮约10分钟至所有味道融合,食材熟透即可。