

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长队，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，也有一人一个的小锅单

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里打卡，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。”

石锅豆腐

食尚厨房



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。