

京城仲夏夜 美景美味相伴

户外空间成市民消暑“新宠”

本报讯 马婧 在京城不少地方利用户外空间为人们提供消暑场所,让市民既能享美食又能赏美景,带动夜经济持续升温。

在奥林匹克公园中心区,滨水而建的月色码头啤酒花园整装一新,不仅自然环境更加优美,还引进多家潮牌入驻。夜色渐深,湖边的音乐喷泉会按时响起,美食街区也热闹起来。五颜六色的灯光将一个个小档口扮靓,精酿啤酒、咖啡、汉堡、烧烤、炒菜、凉菜等餐食纷纷端上餐桌,食客们品尝着各类美味佳肴。

美食更有美景相伴。市民可以根据自己的喜好选择用餐区,既可以登上露台眺望鸟巢,也可以在湖中小岛欣赏水波荡漾,更可以钻进小船里点一份船宴套餐。“往年夏天经常过来,最喜欢的就是这里贴近大自然的环境。”消费者王先生说,晚上在湖边吹着小风,

听着远处传来的音乐,别提多惬意。

据了解,今年引入了多个年轻人喜爱的潮牌,每天从下午4点半一直经营到夜里12点,为人们提供一处能欣赏奥运夜景的公园式消暑广场。当用餐人达到一定数量,现场将会采取限流措施,避免人群大量聚集。同时,现场正搭建观影区,未来将播放露天电影,为人们带来更丰富的文化体验。

在朝阳大悦城户外广场上,“2022城市理想生活节”也很热闹。网红美食、潮玩文创、美酒咖啡……不少年轻人走进市集感受城市烟火气。相关负责人介绍,商场将陆续推出不同类型的文娱体验类活动,通过后巷夜市、滨海沙滩、城市露营等场景体验,打造“城市微度假目的地”,丰富居民的文化生活。另据了解,在已经到来的7—8月暑期档,大悦城控股北京大区京津两地各项目将全面

启动“大悦消费季”系列活动,京津两地各项目将联动各品牌商户资源发放“悦购券”,释放大额消费补贴,如发放满499元返50元券、79元团100元消费券包、工作日餐饮满减等活动。还将通过会员积分消费满减、抽盲盒赢会员专属好礼、“悦直播”专场带货、社区团购等形式打造会员专属活动,带动客流及销售回暖。

每到夜晚,各国美食竞秀中粮·祥云小镇,餐饮商家纷纷在店外搭起餐车,提供方便外带的美味餐食,不少居民在遛弯时顺手购买。被鲜花绿植装扮的户外就餐区,也吸引不少食客在店外就餐。“深夜食街”延长营业时间至自然闭店,并一直持续至10月。据悉,祥云小镇将发挥小镇户外街区的特点,打造集露天电影、音乐会、深夜食街于一体的城市郊野纳凉夜市“伴夏夜巷”,夯实“夜经济地标”的特色标签。

老字号备货充足 待市民尝食“鲜”

本报讯 杨天悦 阎彤 小暑已过,三伏天将至,民间食俗随节令而变。俗话说“夏吃黄鳝赛人参”,黄鳝、蜜汁藕和绿豆芽在民间并称为“小暑三宝”,最近京城不少老字号餐馆都已备足鳝鱼供市民尝鲜。

“鳝鱼处理不好很容易有土腥味儿,还是得到老字号来吃。”在同春园饭店点了一盘“精品鳝糊”的市民陈大爷说,每年小暑前后他都会来吃鳝糊。

据同春园饭店第三代技艺传承人、行政总厨王鸿庆介绍,店里的鳝鱼要经过盐搓表皮、面粉擦洗、葱姜腌制三个步骤,“这样才能最大限度去掉腥味儿。”王鸿庆说,进入7月以来,店里的炒鳝糊、精品鳝糊等鳝鱼菜品销量均有所提升。为此,店里近期也增加了鳝鱼的进货量,每天一大早就有鲜活鳝鱼运送到店,全都由王鸿庆亲自筛选、验收、处理。

老字号曲园酒楼也是每天早上六、七点钟就开始进货鲜活鳝鱼,由厨师长监督验货和初期处理。据其介绍,鳝鱼就讲究吃当天宰杀的鲜鳝。为了保证每天鲜鳝现做鲜吃的传统,店里一般会根据平日销量订货,黑椒炆鳝鱼背等经典鳝鱼菜往往供不应求。

此外,长椿街马凯餐厅的响

油鳝糊、玉华台的虎尾等鳝菜,以及峨嵋酒家的峨嵋毛血旺也都特别受市民欢迎。据峨嵋酒家厨师长安源介绍,无论是毛血旺还是其他鳝鱼菜肴,吃“鲜”很重要。

在走访中了解到,在北京吃鳝鱼最全的老字号餐馆当属玉华台的“全鳝席”,这也是这家老字号早年间最叫座的“看家三宝”之一。宴席以鳝鱼为主料,包含凉菜、炸菜、炒菜、汤羹等多种做法,一应俱全,需要提前预订。

实际上,鳝鱼做菜进京已经有很长的历史,过去就是京城宴请酒席上的名菜之一,现在砂锅居、柳泉居等很多老字号餐馆仍在做响油鳝糊。这道菜过去讲究上桌淋油,滋啦一下,油花四溅,十分助兴。现在为了保障食客安全,饭馆基本上都会淋好油再上桌。“虽然是淋油后上桌,但是这道菜不能等。”中国烹饪大师、砂锅居行政总厨刘大立介绍道,从出锅装盘到上桌,这道菜在店里都是优先级的。“传菜师傅会第一时间给食客端上桌,保证口感。”

小暑节气之后天气逐渐炎热,人们需要格外注意食疗,通过饮食来调节身体健康。饮食应以清淡营养均衡的食物为主,菜肴也要做得清淡爽口。

广告

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价: 144.00元
季度订价: 36元