

# 春节假日生活手册



## 京城假日特色饭庄选介

“民以食为天”这句老话用在春节最恰当不过了。春节期间，不论是除夕的团圆饭，还是走亲访友的聚会都少不了围坐在餐桌前，边品尝美食，边高谈阔论。在家里品尝美食有亲情感，在饭庄品尝有亲切感。推荐这几道美食，或在家里品尝，或在饭庄品尝。

### 晋阳饭庄马西路店 在家就能吃饭庄团圆饭

地址：南四环公益西桥东北

晋阳饭庄马西路店推出的“打包年夜饭”分为A、B两套。有精品香酥鸭、干烧黄鱼、红焖肘子、台蘑烧蹄筋、烧烹虾肉、晋阳过油肉、狮子头两个、小枣溜米、黄米面枣年糕。只要顾客需要，提前预制，立即打包带走，回家配上几个自制菜肴，就是一桌丰盛的年夜饭。坐在电视机前，一边看电视一边享用。



## 美食

### 砂锅居：晶莹剔透的水晶肘

地址：西西南大街60号

已有264年历史的砂锅居以烹制“白肉”享誉京城，水晶肘就是其中之一。精选“盘肘”，先将肘肉加入秘制调料煮熟备用，再将肉皮经过特殊加工熬制成胶状，把肘

肉砍刀放入熬成的水晶汁中，经过20多个小时后冷却成型。食用时切成薄片，蘸上店家精心准备的酱汁，十分适口，不但色泽如水晶般剔透，味道鲜香，软滑可口，更是女性美容养颜的佳品，颇受女性的喜爱。



### 同和居：烹制独到的三不沾

地址：月坛南街乙71号

同和居是北京最早经营山东风味菜肴老字号。该店的镇店名菜三不沾在烹制上有独到之处。他是用鸡蛋黄做主料，将水、鸡蛋黄、绿豆粉、按一定比例放入容器，搅拌均匀后置入加油热炒锅中炒制，边炒、

边搅、边放入油，经过300至400次搅炒，要手不离锅，勺不离火、至蛋黄、水、糖、绿豆粉融为一体炒至状如凝脂，色泽金黄，形如蒲月，味香扑鼻，出勺即成。吃时一不粘盘、二不粘匙、三不粘牙，故名“三不沾”。



### 同春园：头昂尾翘的松鼠桂鱼

地址：新外大街师大十字路口东北角

同春园以江苏风味著称。该店松鼠桂鱼做法：桂鱼切成花，盐水浸泡5分钟；松子剥仁，豌豆焯熟；桂鱼裹生粉后，拍掉多余生粉；热油锅炸鱼呈金黄色捞出；另一锅，

留少许底油，放蕃茄酱炒至油发红，倒水，调盐，多一些糖，适量白醋，勾水淀粉推匀。炸好的桂鱼放盘中，淋上勾好的糖醋汁，洒上熟豌豆及松仁。如同可爱的小松鼠跃然盘中，“头昂尾巴翘，浇卤吱吱叫”，让人不忍动箸。



### 南来顺：散发糊香味的爆糊

地址：宣武区南菜园街12号

创于1937年的南来顺饭庄，以爆、烤、涮羊肉以及爆肚闻名于京城。南来顺的“爆糊”是镇店名菜。爆糊主要食材：肥瘦相间的羊后腿肉切成薄片，

勺上火，放油烧热，将肉片放入翻动，放入姜汁料酒蒜末，再放入一寸长的大葱，至肉片成金黄色时，用温火翻炒十五分钟，待肉片散发出糊香味加入蒜片，香菜段盛盘。吃时将爆糊放进小火锅里夹着吃更有味道。



### 美味斋：鲜而不腻的三鲜肉皮汤

地址：宣武区白广路35号

美味斋饭庄以制作上海本帮菜为主。三鲜肉皮汤是本帮菜的一道名菜。做法是，干肉皮切成块，冷水满盆，把干肉皮用重物压在水底。浸2至3小时后，肉皮呈松软厚状，切中

块。取砂锅小火慢炖猪蹄、咸肉至鲜汤，肉品炖酥后加入鱼圆、冬笋等辅料。鲜汤放好调味品，就可放入肉皮，肉皮如海绵般把汤汁吸入。撒上小葱、少许胡椒粉，装盆上汤。这是道鲜而不腻的本帮名菜。

