



美食

“逆向”挑选新鲜特色年夜饭

选择年夜饭需要一些技巧,不能找那些生意太过火爆的店,生意好的店年夜饭早早预订一空,并且分时间段,往往如足球比赛一般分上下半场,统一模式的年夜饭套餐,流水线作业,周围人潮汹涌,吃顿饭跟打仗似的;也不能找那些毫不知名只图方便的店,年底处处都是用人荒,服务员厨师返乡大潮,你没准就赶上一个,一个服务员服务好几桌,饭吃不好还落一肚子气。

最稳妥的方法是在家做,最传统最团圆,稍嫌麻烦,但有不少店有半成品外卖,尽管多半不怎么好吃;要么就是去好一些的酒店,服务好菜品讲究,只是稍嫌贵,一桌饭总得5000元以上,“犯不上”。另一种稳

妥方法就是找一些既没有那么多菜品环境又有特色的地方。

我的选择标准也很简单:

1、新开的店,开业没有多久,预订自然不会那么火爆,但是菜品都很过关;

2、有意思的店,不怕有意思的热闹,就怕没意思的喧闹;知名品牌开在城市边上的店,不往市中心走,来一个逆向思维。

年年难过年年过,掐指算来,这已经是我在新京报的版面推荐年夜饭的第九个年头了,不过要透露的秘密是:我从来没有在外面吃过年夜饭,在一家老小面前,显摆一下自己不甚高明的厨艺,是我过年期间为数不多的乐趣。

敖包会 过个少数民族风情年

有多少人想在蒙古包里过一个少数民族风情的大年夜,周围是吹拉弹唱,热情歌舞,蒙古呼麦声中,戴着红绳的烤全羊上席,这也叫浓墨重彩。

敖包会不仅仅停留在一般的蒙古族饮食特点,而是餐饮品类十分丰富,既有淳朴、自然、豪放的蒙古菜系,也有特色鲜明大众喜爱的各地菜式。

看家菜有莲花驼峰、蒙古烤肉、酥皮奶羹、燕麦双白、大汗羊腿、牛肉酥饼、羊肉回头、乌日莫香、绥远莜面、额吉奶茶、炉烤全牛、炉烤全羊等。炉烤全羊首选肥壮的嫩羊,在腹腔内置入各种调料:野葱、野椒、盐等,外表涂上奶油,然后放入烤炉吊烤,在

炉内四面受热四五小时后出炉,肉质皮脆肉嫩,口味鲜美爽滑。

敖包会装修设计考究、推荐在三楼蒙古包型包厢过年,这里既是私密的空间可分餐、点餐,又是高角度欣赏演出的大看台。这里的演出特色是鄂尔多斯草原上的蒙古族婚礼,再现了蒙古民族古老的娶亲民俗。来这里光顾都会接受服务人员敬献的哈达,在这里你可以恣情于蒙古族歌舞,倾心于醇厚清香的马奶酒,沉醉于清香扑鼻的手把肉、烤全羊。

地址:海淀区中关村南大街30号(靠近中关村科技发展大厦),包厢人均消费300-1000元。元旦后到春节前8折优惠。



敖包会里的演出特色是鄂尔多斯草原上的蒙古族婚礼,再现了蒙古民族古老的娶亲民俗。

本报记者 浦峰 摄

天福号 年夜饭组合保温套装

天福号是老字号了,也是我过年餐桌上必不可少的搭配,今年他们更是推出了方便的半成品年夜饭,并且味道颇佳,家里如有老人,会喜欢这种口味。

他们精选天福号最经典的酱肘子、酱香鸡、虫草酱鸭、苏式熏鱼、米粉肉、五香小肚等六款产品,推出天福号“年夜饭”组合保温套装,除天福号闻名百年的酱肘子之外,鸡鸭鱼肉样样俱全。选料好,制作精,配以秘制酱汁,保温冷鲜包装,并配荷叶饼,以保证其独特的口感和原汁原味品质,方便食用。

拿回家,仅需简单加热摆盘,随手配几样清爽小菜,一顿丰盛的大师级年夜饭便可瞬间呈现在全家面前。这基本上是二把刀

厨师的福音,没有手艺的人有天福号这堆硬菜打底,也不会差到哪里去。更主要是价格实惠,268元一套,在好一点的餐馆,也就是一根海参的价。

不过要提醒的是,天福号年夜饭今年仅限量推出5000套。并且为了保证其口感和新鲜品质,采取提前预订,临近过年取货的方式推向市场。

另外,天福号还有一款天福号农庄“全猪席”定制食盒产品,原料特地精选用于密云水库旁的天福号有机生态养殖农庄的散养稀有“北京黑猪”的精品部位,包括天福号传承近300年的独门绝活精制酱肘、腊肉、大扁丸子、酱猪脸等共14个品种,口感、风味与普通天福号系列产品大不相同。



洪湖藕炖排骨也是武汉风味的代表菜之一。



九头鹰点菜率极高的周氏家常武昌鱼。

菊香 三款年夜饭颇具创意

这是个红色主题餐厅,过年也需要点红色,这里的年夜饭包括1688元“至亲家宴”、2588元“国宴尚品”、3688元“盛世菊香”三款年夜饭,每一款菜品无论从菜式的搭配、味道的调理,还是菜品的摆盘都颇具创意。

至亲家宴主打家常味,菜品除了菊香的千层猪耳、红烧狮子头、炆拌干笋尖等招牌菜外,还特别推出了口味清淡的荷香仔鸡、素红烧肉。荷香仔鸡挑选嫩仔鸡作原料,鸡肚中填满精心炒制的各种馅料,外用荷叶严密包裹,再经慢火烤制成熟,肉香和着荷叶的清香,既解馋又健康。而素红烧肉虽由大豆蛋白制作,无任何荤腥,但绝对能让众多“红烧肉控”大快朵颐。这道菜加工考究,采用上好的龙井煮制而成,口感绵软且带有茶叶的清

香。至亲家宴突出家的味道,吃在口里,暖在心里。

国宴尚品,菜品甄选自毛氏家宴及国宴精品,基辛格鸡、镇江肴肉、话梅百合芸豆等不容错过,而养生菜品松茸红烧肉、XO酱爆澳带、口蘑仔鸡、富贵虾球等更是将年夜饭的品质大大提升。该系列菜品适合款待亲友,肯定能为你赚足面子。

盛世菊香是菊香隆重推出的一款融合中西精品菜式的年夜饭。黑松露芝士焗虾将腌制过的大虾用黄油煎制断生,再加奶油芝士及野生松露焗烤而成,虾肉嫩滑多汁,弹性十足。鲍鱼红烧肉则属菊香红烧肉系列中的豪华版,寓意红红火火,招财进宝。这道菜也算是“红烧肉72变”的极品。

地址:朝阳区三里屯 Village 北区 NLG-15 单元

九头鹰精品店 武昌鱼被点率高

九头鹰是一家湖北菜,一直走平价路线,而今在昌平天通苑开了一家精品店,家住天通苑的人年夜饭有着落了。这里装修精致大气,包房众多,京味湖北菜为主,同时推出胶东海鲜、淮扬菜、北京烤鸭加地方特色小吃。

推荐这里的周氏家常武昌鱼,湖北是有名的鱼米之乡,鄂菜鱼鲜中最有名气的就数武昌鱼。武昌鱼俗称鳊鱼,头小,背隆,体扁。九头鹰的鱼类菜中最具有代表性,也是点菜率极高的就数周氏家常武昌鱼。连年有余的口彩不能少。洪湖藕炖排骨也是武汉风味的代表菜之一,逢年过节,武汉人吃莲藕炖排骨已成风俗。这里的洪湖藕炖排骨清而不淡、香而不腻、营养又滋补。

这里还有系列的淮扬菜可以选择,比如狮子头,中国美食崇尚“低开高走”,把贫贱物妙手生花,把寻常物用心点化,成就妙品。狮子头算是典型,寻常五花肉,细切慢制,加以心思,文火慢炖,汤汁清美,不能以箸夹之,而是用勺,一点点轻触,颤巍巍,硕大肉圆历经水火,早已经熟女风范,体贴入微,“入口即化”这个词有点烂俗,但我一时还想不起有什么词能代替这种口感。

地址:昌平区中东路东小口镇政府东400号院5号楼(五环北天通苑西龙德广场对面),于2012年1月21日前预订年夜饭,享受全单9折优惠(酒水、主食、海参除外)。

(下转 D19 版)