

北京名小吃十大排行榜

说起北京美食，人们脑海中往往会立刻浮现出金黄酥脆的烤鸭。然而，这座历经数朝古都的千年名城，其美食文化犹如一本厚重的典籍，远不止烤鸭这一页华章。今天，就让我们一同翻开这本美食典籍的精彩篇章，细数那些令人垂涎的京城名小吃，为您呈现最地道的“北京名小吃十大排行榜”。在这座融合了皇家气派与市井烟火的城市里，每一道小吃都诉说着独特的故事，等待着食客们细细品味。

1. 酸豆汁

北京酸豆汁，这碗承载着老北京烟火气的独特滋味，最地道的吃法，定要撒上一把脆生生的咸菜丝，再淋几滴红艳艳的辣椒油，让咸鲜与香辣在酸汤里跳起圆舞曲。别忘了捏起金黄酥脆的焦圈儿，咬一口簌簌掉渣的油香，就着滑润的豆汁，正是老饕们心照不宣的绝妙搭配。

2. 卤煮火烧

卤煮火烧是北京特有的一种小吃，最地道的卤煮火烧讲究“老汤”和“火候”。一口大铁锅咕嘟咕嘟冒着泡，里面翻滚着肥肠、肺头、炸豆腐和火烧。那汤汁经过几十年的熬煮，早已浸透了岁月的滋味。老师傅们凭着经验掌控着火候，肥肠要软而不烂，肺头要嫩而不腥，火烧要吸饱了汤汁却又不失筋道。

记得小时候跟着爷爷去吃卤煮，他总是先舀一勺辣椒油淋在碗里，红艳艳的油花在汤面上慢慢晕开。“这才是吃卤煮的规矩，”爷爷笑着说，“得让每一口都带着点儿刺激。”我学着他的样子，却被辣得直吐舌头，惹得周围的老街坊们哈哈大笑。

3. 炒肝儿

京城的烟火气里，最勾魂摄魄的当属那一碗卤煮火烧。案板上，金黄的火烧被利落地切成井字格，雪白的豆腐化作精巧的三角，肥美的小肠与嫩滑的肺头在刀光中化作适口的块状。老师傅手腕一抖，琥珀色的老汤便如瀑布般倾泻入碗，蒜泥、辣椒油、腐乳、韭菜花次第绽放，宛如给这碗美味披上五彩霞衣。待热气腾腾的卤煮呈上时，吸饱汤汁的火烧宛若海绵般蓬松透亮，豆腐似凝脂般颤颤巍巍，肺头嫩得入口即化。最妙是偶然邂逅的那片晶莹白肉，在唇齿间化作一汪醇厚的脂香，让人不禁想起老舍笔下“吃一口想三天”的赞叹。

4. 爆肚

老北京的爆肚摊儿，往往藏在胡同深处的烟火气里。青砖灰瓦的院墙边支起一口铜锅，滚水翻着白浪，师傅手持长筷在沸水中“三提三落”，牛百叶便在瞬间蜷曲成脆生生的月牙白。食客们围着油光锃亮的榆木条凳坐下，瓷碗里琥珀色的麻酱正漾着香油星子，刚出

锅的爆肚往料里一滚，裹着香菜末的清香便窜进鼻腔。

最讲究的要数“肚领四吃”——肚仁脆如嫩藕，肚板韧中带糯，蘑菇头肥厚多汁，食信则透着淡淡的奶香。东安市场的“爆肚冯”传人至今记得，早年间梅兰芳唱完戏总要来份肚领，用象牙筷子夹着吃，怕的就是铁筷伤了鲜味。而牛街的老回民们吃爆肚必配烧饼，刚出炉的芝麻烧饼掰开夹两片爆肚，再淋上点辣椒油，那酥脆与鲜嫩在齿间碰撞的声响，能让人想起鸽哨掠过四合院的清晨。

5. 艾窝窝

老北京人吃艾窝窝，讲究的是那股子“现做现吃”的鲜劲儿。清晨的胡同里，蒸笼掀开的刹那，糯米香混着芝麻甜味儿直往人鼻子里钻，白胖胖的团子卧在粽叶上，还冒着丝丝热气。

做艾窝窝的老师傅都有一手绝活——糯米要蒸得透而不烂，手指一按能慢慢回弹；炒馅时火候更是关键，杏仁得脆，瓜子仁要香，白糖熬到将化未化时撒芝麻，晾凉后还能嚼出咯吱咯吱的响。最妙的是包制手法，掌心蘸了凉水，把糯米一揉一攥，中间按出个小窝来。这“窝”字便应了形，馅料填进去不能太满，得留三分余地让甜香在口中慢慢漾开。

6. 豌豆黄

豌豆黄虽是一道简单的甜点，

却承载着老北京人对时令的讲究和对生活的热爱。宫廷豌豆黄讲究精细，选用上等白豌豆，去皮磨浆后慢火熬煮，成品色泽金黄，口感细腻如脂，入口即化，常被用作宫廷宴席上的精致茶点。而民间豌豆黄则更显质朴，豆香浓郁，略带颗粒感，往往切成菱形块，码在青花瓷盘里，再撒上一撮桂花，既好看又解馋。

7. 驴打滚

驴打滚又称豆面糕，是北京小吃中的古老品种之一，南方地区却喜欢称之为马打滚，它的原料是用黄米面加水煮熟，和成面团后擀成薄片，再均匀地抹上红豆沙，卷成长条状，最后切成小段，滚上炒熟的黄豆面。这黄豆面便是“驴打滚”名字的由来——据说制作时翻滚的动作，像极了驴子在沙土里打滚扬尘的模样。

刚做好的驴打滚软糯香甜，黄豆面的香气混合着红豆沙的绵密，咬上一口，外层的豆面微微带点颗粒感，内里的米面却柔软筋道，甜而不腻。尤其在冬日里，热乎乎的驴打滚捧在手里，既能暖手又能暖心，是老北京人记忆里不可或缺的味道。

8. 褡裢火烧

提起褡裢火烧，“老北京”没有不知道的。褡裢火烧是一种油煎食品，色泽金黄，焦香四溢，鲜美可口。刚出锅的褡裢火烧，外皮酥

脆，咬一口，滚烫的肉汁便溢了出来，烫得人直哈气，却又舍不得松口。馅料讲究三分肥七分瘦，剁得细碎，拌上葱姜末和秘制调料，咸鲜中带着微微的甜，回味悠长。

9. 奶油炸糕

北京小吃中奶油炸糕是富有营养的小吃品种。最地道的奶油炸糕要数前门大街的老字号店铺。清晨时分，店门口就排起长队，顾客们翘首以待。刚出锅的炸糕散发着浓郁的奶香，咬上一口，外皮酥脆，内里绵软，奶油馅料在口中化开，甜而不腻。许多老北京人回忆，小时候最期待的就是周末跟着长辈去买炸糕，那香甜的味道承载着几代人的记忆。

10. 北京年糕

北京年糕堪称舌尖上的艺术品，其花色品种之丰富令人目不暇接。单是凉糕这一门类，便如同百花争艳：莹白如玉的盆糕宛如汉白玉雕，绵软香甜的馅糕似裹着蜜糖的云朵，金灿灿的豆面糕仿佛秋日麦浪，层叠有致的塔糕犹如玲珑宝塔，雪团般的艾窝窝活像胖娃娃的笑脸，还有豆渣糕、卷糕、藕丝糕、粽子等十余种佳品，各具风韵。这些凉糕在选材上亦见匠心，或取整米粒粒分明，或摔碎米绵密细腻，或用米粉柔若飞雪；在烹制上更是讲究，有的需文火慢蒸，有的要滚水急煮，每一道工序都凝结着老北京人的智慧与传承。



高昌古镇佛龛千载，葡萄美酒踏歌来！提起这片神奇的土地——新疆，无数人脑海中便会浮现出晶莹剔透的葡萄干、甘甜如蜜的哈密瓜。然而，这片被天山雪水滋养的沃土，孕育的美食瑰宝远不止于此。当驼铃在丝绸之路上回荡，新疆的美食就像一幅徐徐展开的西域风情画，每一道都镌刻着独特的文化密码。

许多旅人初到新疆，往往沉醉于红柳枝烤肉的烟火气，或是惊叹于和田大枣的饱满丰盈。殊不知，这里的美食版图辽阔得令人惊叹！今天，就让我们揭开新疆美食的神秘面纱，细数七道不容错过的

味觉盛宴。若未品尝这些珍馐，岂非辜负了这场跨越千年的美食之旅？

一、拉条子

如果是喜欢吃面的朋友，新疆的拉条子一定要品尝一下！当地人常说：“吃拉条子要拌三下”，这样才能让面条与配菜的味道充分融合。最地道的吃法还要配上一碟生蒜和一碗面汤。咬一口蒜，吃一筷子面，再喝口热乎乎的面汤，这种“原汤化原食”的吃法，既解腻又暖胃。在新疆的街头巷尾，常能看到人们围坐在一起，边吃拉条子

边聊天的热闹场景，这碗看似简单的面食，承载着新疆人热情好客的待客之道。

二、烤包子

新疆烤包子堪称是一绝啊！刚出炉的烤包子金黄酥脆，散发着诱人的香气。饕餮的高温让包子皮迅速膨胀，形成一层薄脆的外壳，轻轻一咬，便能听到“咔嚓”的声响。滚烫的肉汁瞬间在口中迸发，羊肉的鲜美与洋葱的甜香完美融合，让人忍不住一口接一口。

如今，这道传统美食已经走出新疆，在全国各地都能见到它的身影。但要说到最正宗的味道，还是要到新疆本地才能品尝到。那里不仅有最地道的原料，更有传承了几代人的手艺，让每一个烤包子都饱含着浓浓的新疆风情。

三、抓饭

抓饭是新疆的传统美食，最地道的吃法是用右手三指轻拢成勺状，将饭与肉捏成紧实的一团。指尖感受的温度，是游子乡愁的刻度；唇齿间的丰腴，化作丝路古道永永不褪色的味觉记忆。如今这道承载着千年烟火气的美食，正随着高压锅与电饭煲的普及悄然演变，但铜锅柴火慢煨出的那一份浓香，始终是新疆人味蕾上最顽固的乡音。

新疆七大特色美食推荐

四、纳仁

纳仁在新疆就是面的意思。这种美食也可以叫做手抓肉或者是手抓羊肉面。新疆人吃纳仁讲究“一抓二拌三吸溜”——先抓起大块带骨肉痛快撕咬，肥瘦相间的肉块在齿间迸出鲜甜的汁水；再将盘底浸满肉汤的宽面片与皮牙子、辣椒油拌匀，面片吸饱了羊汤的精华，入口筋道中带着绵软；最后捧起盘子将剩余的肉汤一饮而尽，额头沁出细汗的食客总会满足地叹一声“艾来拜来！”（真痛快）

五、油塔子

新疆仅仅是面食的种类就很多，而油塔子就是其中的一种。刚出笼的油塔子外皮蓬松油润，轻轻一撕便能拉出千丝万缕的层次，入口时酥软咸香，羊油的丰腴与花椒的微麻在舌尖交织，让人回味无穷。

在新疆的巴扎(集市)上，油塔子常与奶茶搭配售卖。清晨，摊主们掀开笼布，热雾裹着香气扑面而来，食客们围坐小桌，掰开油塔子蘸着浓醇的奶茶，谈笑间尽是人间烟火气。这种朴素的美食，不仅承载着游牧民族的饮食智慧，更成为新疆人记忆中温暖的符号——无论走得多远，那一口油香总能勾起对故乡的念想。

六、奶疙瘩

如果是初次来新疆游玩的朋友，小编建议你吃甜的，因为，酸味的奶疙瘩，入口咸酸，需要一定的适应过程才能品味出其中的独特风味。甜味奶疙瘩则像浓缩的奶糖，带着天然的乳香，更容易被大众接受。

在新疆的巴扎(集市)上，常能看到老人和孩子围坐在一起分享奶疙瘩。当地人喜欢配着热馕或奶茶吃，让奶疙瘩的浓烈与面食的麦香、茶汤的温润相互调和。有些手艺精湛的师傅还会在奶疙瘩里加入葡萄干或坚果碎，让口感更丰富。

七、玛仁糖

玛仁糖的历史可是相当悠久的！其实，切糕之所以价格不菲，与其独特的制作工艺和丰富的用料密不可分。传统的玛仁糖选用上等核桃仁、杏仁、葡萄干、芝麻等坚果和果干，再以蜂蜜、麦芽糖等天然甜味剂熬制粘合，每一块都凝聚着匠人的心血与时间。在新疆的巴扎(集市)上，老师傅们会将熬好的糖浆与配料层层叠加，反复捶打压实，最终形成厚实坚硬的切糕。这种古法制作不仅保留了食材的原始香气，更让每一口都充满层次感。

6-100

鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

欢迎光临

特色菜系：本店靠近泰森角购物中心，5分钟车程

贵妃鸡

北京鸭

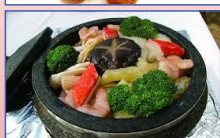
XO生蝴蝶

香脆鱼片

金沙龙虾

特色黑椒牛柳

金条鱼球



莲花园

Lotus Garden

诚聘

全职企台和抓码师傅

请电：电话：703-255-9888

传真：703-255-5188

地址：224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面
陕西刀削面美味正宗

