

京彩灯会
记者走一线

一站式体验京城星级酒店招牌菜

京彩灯会之京彩生活汇“美食地图”来了

本报讯(记者 李娜 张馨予 实习记者 周南 薛嘉茵)北京诺金酒店的原味牛角包,北京亚洲大酒店的中街8号奶皮子酸奶,民族饭店的馋松松和朗姆提子白脱饼干,北京国际饭店的极佳级双层牛肉芝士汉堡和招牌火焰山牛排……这些平时经常需要跑断腿、排长队才能吃到的美食,在北京园博园2号门内的京彩生活汇区域,游客几乎可以随到随点,随时吃到大厨新做的、热乎的、最为正宗的星级酒店美食。

四星级酒店、五星酒店的?那岂不是会很贵!记者现场探访发现,诺金酒店的原味牛角包18元,女士来一个基本可以吃饱;北京国际饭店专门为此次灯会期间游客推出的火焰山牛排78元一份,减脂期适用;民族饭店的馋松松口感美妙、老少咸宜,38元一盒;崇文门饭店马克西姆餐厅的法式铁板秘汁牛蛙28元一份,现点现做现吃;前门建国饭店的炙子烤肉配饼15元一个……

记者了解到,京彩生活汇里共聚集了50余家知名餐饮的特色美食,完美满足市民一站式吃遍京城美食的饕餮梦想。

话不多说,先上一拨知名饭店的美食推介。



新侨饭店

美食推荐:炸板虾

精选来自渤海湾的优质大虾,虾身首先经过极为讲究的拍打醒肉工艺处理,接着以高温快速烹炸。虾肉外表金黄酥脆,内里紧致有嚼劲,入口后,鲜美滋味在舌尖散开,每一口都能感受到虾肉的纯粹与鲜嫩,让人回味无穷。



凯宾斯基饭店

美食推荐:咖喱香肠、北凯鲜啤

咖喱香肠,将秘制的咖喱酱浇淋在爆汁的烤肠上,游客将品味到属于凯宾斯基饭店的特有味道。

北凯鲜啤选用德国啤酒,口感清爽甘冽,初始的微苦很快被麦芽的香甜所取代,这种苦与甜的完美平衡,让人回味无穷。

前门建国饭店

美食推荐:炙子烤肉配饼

此菜精选鲜羊后腿肉,经过恰到好处的简单腌制后,置于铁板上迅速烧烤。新鲜出炉的羊腿肉口感鲜嫩多汁,再搭配上刚烤好的烧饼,烧饼的酥软与羊肉的鲜嫩相互交融,形成一种独特而诱人的味道,令人垂涎不已。



民族饭店

美食推荐:馋松松、朗姆提子白脱饼干

馋松松巧妙融合了拿破仑的经典咸香与酥软,其间还有棉花糖的细腻软糯,交织出绝妙口感。其肉松的鲜甜和蛋黄的咸香既增添了口感的丰富性,又巧妙地平衡了甜与咸的比例,令人回味无穷。

朗姆提子白脱饼干外观看着简单,味道却很惊艳,入口冰冰凉凉的感觉,朗姆酒的味道与葡萄干相得益彰,奶油夹心甜而不腻,这两款甜品真是下午茶的最佳拍档。

灯会区入口

北京诺金酒店

美食推荐:原味牛角包、美味热狗

原味牛角包巧妙融合了咸与甜的黄金比例,外层酥皮轻盈如羽,内里层次分明,每一层都蕴含着醇厚的麦香,令人回味无穷。

美味热狗以精选烤肉取代常见肉肠,每一片烤肉都在恰到好处火候下均匀炙烤,外焦里嫩、汁水丰盈。肉片与新鲜蔬菜沙拉巧妙搭配,层层叠加上松软面包之中,色彩斑斓,香气四溢。

亚洲大酒店

美食推荐:意大利香肠披萨、中街8号奶皮子

意大利香肠披萨是亚洲大酒店专门为游客打造的一款秀珍版披萨,饼皮酥软,边缘微焦,内里却保持着恰到好处的柔软与韧性,其上覆盖着醇厚而不腻的芝士,层层堆叠,每一口都是对香味的极致诠释。香肠肉质饱满,咸香四溢,与芝士的缠绵交织成难以抗拒的美味交响曲。

中街8号奶皮子以纯牛奶制作,经过8小时发酵,醇厚绵密、口感微甜,享受美食无负担。

京伦饭店

美食推荐:老北京炸灌肠

当金黄色的热油遇上白嫩如玉的灌肠片,一瞬间就被炸得金黄酥脆,外皮微焦内里柔嫩,配上特制的蒜汁料,蒜香、咸香、油香交织在一起,既解了炸物的油腻,又增添了无尽的层次感,回味无穷。

长富宫饭店

美食推荐:霸王龙热狗、关东煮

霸王龙热狗绝非浪得虚名,其长度堪比成年人的半个手臂,松软的面包搭配香肠再加上芥末芝士酱料,最后是一层木鱼花,用料丰富、层次鲜明,三四个大人都能吃饱。

关东煮的汤汁由该店大厨每天专门新鲜熬制,里面的食材很丰富。工作人员会在营业前半小时就把食材放入汤中慢慢炖煮,确保食材都能吸饱汤汁的精华。除此之外,店家也在包装上独具匠心,设计了带有提手的关东煮“桶”,方便顾客边走边品尝。

北京国际饭店

美食推荐:极佳级双层牛肉芝士汉堡、招牌火焰山牛排

极佳级双层牛肉芝士汉堡精选优质牛肉,肉饼汁水丰富,味道浓郁醇厚。用料更是“丰满”,每一张牛肉饼都重达100克左右,炙烤后与双层芝士融合,一口下去超满足。特制酸黄瓜酱巧妙化解了酸黄瓜原本在汉堡中可能出现的突兀感,同时又完美保留了其清新解腻的独特风味。

招牌火焰山牛排是北京国际饭店高空景观旋转餐厅专门为此次灯会游客推出的平价牛排,肉质鲜嫩、口感绝佳,切成小块现场煎制,方便游客边走边吃。

东来顺

美食推荐:霸气羊肉串

霸气羊肉串是专门为此次灯会游客推出的羊肉大串,选用羊后腿上的新鲜元宝肉,颗颗肉大汁多,外层焦香内里鲜嫩,使用较少的佐料,让食客更好地品味羊肉食材的鲜美。



(扫描二维码,查看“美食地图”详情)

2号门

全聚德

美食推荐:烤鸭卷饼、香辣鸭杂粉

全聚德作为拥有150多年历史的老字号,烤鸭家喻户晓。在此次灯会上,烤鸭卷饼成为一大亮点,师傅将葱丝、黄瓜条、鸭肉均匀放在薄如蝉翼的卷饼上,刷上特制甜面酱,口感丰富,好吃不腻。

香辣鸭杂粉也是大厨竭力推荐的,鸭胗、鸭肉、豆泡、粉丝……“群英荟萃”,一碗不仅可以吃饱,而且还能享受到地道美味。

西苑饭店

美食推荐:经典拿破仑酥、蜜桃蛋糕和斑斓蛋糕

这三款蛋糕皆是饭店的招牌经典之作,甜度恰到好处,奶油入口即化,如丝般顺滑。最重要的是,据说是零反式脂肪酸,更加健康。在忙碌的生活中,咬下一口经典拿破仑酥,熟悉的味道瞬间勾起了美好的回忆,蜜桃蛋糕的甜蜜就如同朋友间的温暖拥抱,斑斓蛋糕则则是对生活的一种浪漫期许。

崇文门饭店马克西姆餐厅

美食推荐:法式铁板秘制牛蛙

法式铁板秘制牛蛙为大厨现做,这道菜主菜为牛蛙,配菜有彩椒和洋葱等,经过现场烹饪后,牛蛙的口感很鲜嫩,带给味蕾强烈的冲击,整道菜口味酸酸甜甜、麻中微辣,鲜香馥郁。

北京野生动物园

美食推荐:动物形象文创雪糕

可可爱爱的大熊猫、憨憨的卡皮巴拉、萌萌的白虎、调皮的熊猫……北京野生动物园推出的动物文创雪糕,形象特别逼真,让人甚至舍不得吃掉它们。以美食的形式将大自然里的动物带到游客身边,让小朋友和小朋友都不由得喜欢上它们。

下午茶还是晚餐宵夜?快去品尝看看!

“京彩灯会”光耀中华主题区

打卡京味文化 年轻人的潮流新地标

本报讯(记者 张馨予)夜阑人静,华灯初上。近日,记者来到“京彩灯会”光耀中华主题区,感受到了浓浓的中式美学之韵。一盏盏精美的彩灯,似繁星洒落人间,又若繁花盛开满园。玲珑剔透的宫灯,摇曳着历史韵味,描绘着自然的灵动。

“千古运河”灯组,静谧而壮美,让人仿佛回到往昔岁月,感受着那一份历史的厚重与沧桑。“我是历史老师,是带着期待来到光耀中华主题区的,本身对带有浓重年代气息的灯组感受更为强烈。”“千古运河”通过“古韵”“今韵”两个主题灯组对比,展现运河文化的古今传承、创新发展。“古韵”巧妙融合万宁桥等古典建筑元素与龙舟、锦鲤等传统文化符号。通过这些元素的有机结合,灯组生动再现了古运河的历史风貌和文化底蕴,呈现出浓厚的传统魅力与艺术价值。”游客刘女士感慨道。据了解,“千古运河”灯组以“千古运河古今流”为主题设计,“今韵”巧妙融入副中心等现代建筑元素,彰显城市的活力与现代风貌。通过这些现代元素的结合,灯组不仅展现了运河悠久历史的延续,还突出了当代城市的发展与繁荣,营造出一幅古今交融、充满生机的画面。

漫步于灯海之中,每一步都是诗意的行走,每一处景都是画卷的铺展。夜晚微风拂过,灯影摇曳,似在诉说着古老的故事。约上三五好友,着一袭汉服,徜徉在这古韵之中。听,悠扬的古乐声在夜色中回荡;看,绚丽的灯光照亮了彼此的笑脸。

“首都24节气”灯组以日月为灵感,通过彩灯技艺和现代技术手段,古今融合,显现斗转星移、四时更迭、物候变化的节律,代表着十二月、二十四节气、七十二候的叠加,象征着一年轮回、天长地久;以其雍容华贵之姿,展现着盛世的繁华与荣

耀。灯组按春夏秋冬四个季节分布于第六展区不同位置,代表四季更替。各季节灯组“日晷”将二十四节气、七十二候,正初计时通过灯光创意呈现,让观众在欣赏变幻灯光时,也能直观感受中华传统文化的精致与伟大,激发大众对传统文化的关注和热爱。

“我最喜欢‘疯狂原始人’,这个灯组和我在历史书里看到的一模一样,感觉走进了教科书。”在“疯狂原始人”灯组前,陈同学一家拍照留念,记录下美好的瞬间。“疯狂原始人”灯组以北京周口店山顶洞人遗址为原型,融入音乐、运动等元素创作,将山顶洞人的原始风貌与现代元素碰撞,产生出富有趣味的故事场景。

“双奥之城”灯组还特别设置了互动泡泡机,供游客打卡拍照。孩子们可以欢快地嬉闹,在彩色泡泡间做一个冠军梦。“双奥之城”分夏奥、冬奥2组——分别以2008年北京夏季奥运会、2022年北京冬季奥运会为主题,共同展现奥林匹克运动精神。游客周先生感叹,“双奥之城”灯组令人震撼——每盏灯都讲述着奥运背后的故事,不仅能体现运动的激情,也能体现出国家体育发展事业的蓬勃生机。

北京是中华文明源远流长的见证者,拥有世界文化遗产、西山永定河文化带、大运河文化带等文化瑰宝。光耀中华主题区通过精心设计的场景布置,带观众领略古都的文化之美,以传承不息的中华文明为主线,巧妙融合彩灯工艺和数字技术,将古都文化、京味文化融入设计理念。除了非常适合打卡,展区每一个灯组都能带给人不同的沉浸式体验,让游客在欣赏璀璨华灯的同时,沉浸式感受北京特色文化、中华传统文化魅力,是北京夜文化全新地标。



以2022年北京冬奥会为主题的高灯。张珂 摄