

绿色休闲美食大展示——走进京郊怀柔



GU SE GU XIANG DA GE DA TIAN YAO SHI FU PIN JING YUN

古色古香大哥大 天尧食府品京韵

北京怀柔大哥大天尧食府/制作
北京市怀柔区商务会展促进中心/图 秋实/文

轻叩精致的狮子门环，缓缓的推开厚重的木质大门，青砖灰瓦、影壁、门墩、竭尽繁复的精美雕饰，古色古香的装饰风格让人仿佛来到了时空交错的时间门，拉一把官帽椅，落坐在八仙桌前，品尝着身着古典旗袍服务员递上的香茶，点上一道老北京特有的芥末墩，再来上一煲八珍佛跳墙，配上几道改良川菜或是略为清淡的粤菜，就是一桌老少皆宜的待客佳肴了。等菜的间隙，可以欣赏那一幅幅精美的木雕，原来每一幅木雕都有不同的寓意，蝙蝠和寿字寓意着福寿双全，喜鹊登梅、玉堂富贵，都代表着人们对美好生活的向往。

典雅古朴的环境，深厚的文化底蕴，精美的收藏品，极具东方魅力的装饰风格与现代化的饮食文化珠联璧合，大哥大天尧食府的用餐文化值得喜爱美食的朋友去鉴赏品味。

大哥大私家养生宴席单：爱在心里、刺身苦瓜、杏仁苦菊、水翠菊花、葱油鲈鱼、桃仁百合、开边娃娃菜、秘制田园鸭、鸡汁青菜、春饼套餐。（见上图）

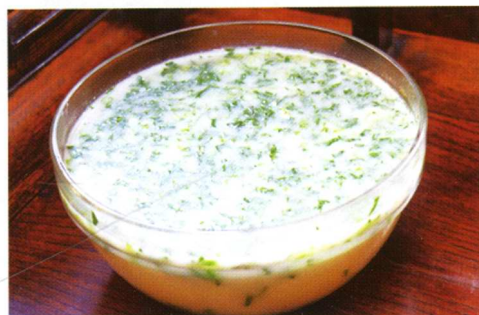


桃仁百合

原料：核桃仁、百合。

制作：核桃去皮，与百合轻炒。

特点：口味清淡。



鸡汁青菜

原料：时令蔬菜。

制作：老鸡调汤8小时后，滗出汤汁，加入碎青菜。

特点：汤浓爽口。



秘制田园鸭

原料：笨鸭、秘制调料。

制作：笨鸭处理好后，加调料，用秘制方法加工。

特点：皮酥肉嫩。



蒜茸开边娃娃菜

原料：高山娃娃菜、蒜茸。

制作：蒜茸炒香，高山娃娃菜匹两半，上锅蒸。

特点：蒜香菜滑。



葱油鲷鱼

原料：深海鲷鱼、调料。

制作：深海鲷鱼经加工后，放调料蒸制，浇葱油。

特点：嫩鲜爽口。