

对不起！这样的美食书现在才出现，让你久等了！



# 吃货逛北京

谷声图书 编著

谷声新攻略

## BEIJING



超全面，巨划算！

▶ 推荐**170**家餐厅，**1000**多道美味菜肴。一书在手吃遍北京不用愁。

超详细，巨省心！

▶ 推荐理由、推荐菜品、人均消费、详细地址、温馨提示一个也不少。

超经典，巨美味！

▶ 传统小吃、地道京味、热乎涮羊肉，**不好吃不要钱。**



机械工业出版社  
CHINA MACHINE PRESS

# 吃货逛北京

《吃货逛北京》：在帝都要想搜罗到地道的美食，非它不可！豆汁、爆肚、卤煮火烧、涮羊肉、异地美食、异国料理、咖啡馆，令人眼花缭乱的新兴美食与丰富的品类，全方位打造了这本地道的美食书。全书以时间为主线，让你在对的时间吃到对的店家！让你用舌尖体验什么叫做倍儿好吃！

## 图书在版编目（CIP）数据

吃货逛北京 / 谷声图书编著. — 北京：  
机械工业出版社，2014.9  
(谷声新攻略)

ISBN 978-7-111-48242-0

I. ①吃… II. ①谷… III. ①餐馆 - 介绍 - 北京市 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第235842号

机械工业出版社（北京市百万庄大街22号 邮政编码100037）

责任编辑：陈道雨 封面设计：曹明瑞

版式设计：曹明瑞 责任校对：张 力

责任印制：乔 宇

北京汇林印务有限公司印刷

2015年1月第1版·第1次印刷

170mm×230mm·12印张·173千字

标准书号：ISBN 978-7-111-48242-0

定价：39.80元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

服务咨询热线：（010）88361066

读者购书热线：（010）68326294

（010）88379203

封面无防伪标均为盗版

网络服务

机工官网：<http://www.cmpbook.com>

机工官博：<http://weibo.com/cmp1952>

教育服务网：[www.cmpedu.com](http://www.cmpedu.com)

金书网：[www.golden-book.com](http://www.golden-book.com)

HOW TO USE THIS BOOK

# 使用说明

本书分为北京特色菜、24 小时美食推介、北京美食聚集地以及附录四个部分。

北京特色菜部分，即本书的第一章，提取出到北京必须品尝的几道特色菜肴，除了图文并茂地介绍菜肴之外，还列出该菜肴的必尝理由，以及可以到哪些店家去品尝，让你一趟吃遍北京特色美食。

24 小时美食推介，即本书的第二章至第六章，不仅贴心地将北京的各个美食店家按照吃早饭、午餐、午茶、晚餐、夜宵的不同功能进行分类，让你每一餐都吃对点，还设置了许多实用的小栏目，包括推荐理由、建议人群、推荐菜、人均消费、地址，以及店家是否有无线网络、外卖服务、刷卡服务等实用信息，让你按需选择，绝不犯难。

北京美食聚集地，即本书的第七章，分为北京特色小吃街推荐与北京周边美食推荐两部分，让你吃得过瘾、吃到不一样的美食。

附录部分，不仅介绍吃在北京的独门小绝招，而且囊括美食网站、美食达人推荐、美食公众号等实用参考信息，还将书中提到的所有店家按片区做成索引，方便查找。

网罗北京所有值得一去的美味店！

每一家都吃对菜！

每一次都吃对家！

一个新兴吃货达人即将诞生！

注：我们保证本书中所有的信息都经过反复核实并及时更新，尽力做到准确无误。但随着城市的发展，书中所介绍的店家信息有可能随之变更。因此，请本书使用者以实际情况为准。

HOW TO USE THIS BOOK

# 使用说明

## 餐厅推荐指数

### 【路过才吃】

代表还不错，路过可以吃吃

### 【专门去吃】

代表值得推荐，美食店家中的翘楚

### 【排队也吃】

代表绝对不容错过，一定要吃，吃货必去

## 餐厅类别

## 餐厅名称

## 店家或菜品实拍图

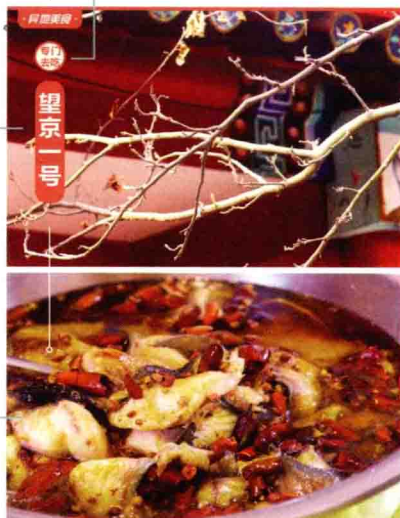
照片均为现场拍摄

## 基本信息

包括人均消费参考价格与地址

## TIPS

非固定栏目，为读者提供的一些贴心信息



## 超 XX 理由

店家值得推荐的原因或特色，一目了然

## 特色推荐

店家特色与必点菜品

望京一号内环境优雅，标准的北京古典建筑格局，面南背北，厢房、耳房一应俱全。屋内雕梁画栋，青砖铺地，让你真正感受中国古建筑文化。经过潜心研究，望京一号发现官府菜的制作方法，众多厨艺高手加以改进。讲求五味调和，原料纯正、口味创新，营养搭配及严格的操作工艺。望京一号的招牌菜是万州烤鱼、麻辣香锅、冷锅鱼、樟茶、酸汤鱼、跳水牛蛙、平锅周味虾等，比较适合年轻人口味的新派菜。望京一号适合商务宴请、小型外事活动、朋友聚会、寿筵、喜筵、家庭聚餐、零点场合，为你提供古典优雅而舒适的环境，高质量的菜品与服务。

人均消费 70 元

地址 朝阳区大望京村 1 号五棵松西北角

【提示】 餐位最低保留到晚上 6 点半，包间人数低于 8 位最低消费 600 元（不含酒水）。

124

## 图标说明：



适合独自前去



适合团体或家人聚餐



适合情侣约会



有无线网络



能够刷卡



能够外送



## 第一章 北京特色菜 饭桌上必不可少的菜肴

1

北京烤鸭 | 京酱肉丝 | 炸酱面 | 冰糖肘子 | 驴打滚 | 芥末鸡丝 | 涮羊肉 | 姜丝排叉 | 爆肚 | 酱扒茄子 | 豆汁儿 | 艾窝窝 | 焦圈 | 炒肝 | 豌豆黄 | 卤煮

## 第二章 吃早饭 传统地道超有爱

10

爆肚 12  
东兴顺爆肚张 | 爆肚皇 | 爆肚冯

豆汁儿 15  
锦馨豆汁店 | 老磁器口豆汁店 | 宝记豆汁店

炒肝 17  
姚记炒肝店 | 京味居 | 炒肝赵 | 天兴居炒肝

卤煮 21  
杨老黑卤煮 | 北新桥卤煮 | 凯琳卤煮

烧饼夹肉 24  
老满爆肚

小吃 25  
护国寺小吃 | 隆兴盛名优小吃 | 锦芳小吃 | 华天地外小吃店

清真饭庄 29  
白魁老号 | 南来顺饭庄

### 第三章 爱午餐

#### 好吃划算超经济

32

##### 简餐 / 面食

34

新川面馆 | 面面面 | 一碗香牛肉面 | 香妃烤鸡 | 海碗居

##### 北京菜

40

都一处 | 珍巷福地 | 宝月出品 | 昔巷 | 印巷小馆 | 悦宾饭馆 | 馅老满

##### 异地美食

51

一茶一座 | 火齐潮汕砂锅粥 | 秦唐府 | 螺蛳粉先生 | 一点味 | 度小月 | 砂锅居 | 柴氏风味斋 | 张妈妈特色川味馆 | 南京大牌档 | 俏巴妹 | 翠清酒家 | 玩辣主题餐厅 | 日昌餐馆 | 泰和草本工坊 | 龙元堂 | 汤城小厨 | 金湖茶餐厅

##### 异国料理

66

松子日本料理 | 越鲜 99℃ | 安妮意大利餐厅 | FLAMME | Let's Burger plus | MOSTO | 铃木食堂 | 汉拿山石锅拌饭 | 祖母的厨房

### 第四章 喝午茶

#### 香甜可口超美味

78

##### 茶馆

80

老舍茶馆

##### 中式甜品

81

奶酪魏 | 许留山 | 文字奶酪 | 菊儿人家 | 小彻甜品



## C O N T E N T S

|                          |    |
|--------------------------|----|
| 西点                       | 85 |
| 德南面包房   皇后饼店   巴黎贝甜   奶粉 |    |

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Cafe                         | 89 |
| 雕刻时光咖啡馆   沙发咖啡馆   漫咖啡   ALBA |    |

|                  |    |
|------------------|----|
| 书吧               | 92 |
| 东八时区   好书吧   老书虫 |    |

|          |    |
|----------|----|
| 第五章 享晚餐  |    |
| 聚会宴请超有面子 | 94 |

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| 火锅                                                                              | 96 |
| 老五四季涮肉   海底捞火锅   洪运轩   香草香草云南原生态火锅   聚宝源   重庆杨家火锅   湘肠香火锅店   东来顺饭庄   添一顺   老锅老灶 |    |

|                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 北京菜                                                                                      | 105 |
| 前门全聚德烤鸭   便宜坊烤鸭店   小吊梨汤   仿膳饭庄   花家怡园   大董烤鸭   唐廊   56 号院私房菜   京味楼   那家小馆   皇家冰窖小院   烤肉季 |     |



### 异地美食

116

中8楼 | 埃蒙小镇 | 鹿港小镇 | 猜火车电影餐厅 | 港丽餐厅 | 一坐一忘  
丽江主题餐厅 | 红蕃茄楚珍舫 | 龙人居 | 早春二月 | 扇子餐厅 | 沸腾鱼  
乡 | 望京一号 | 川京办餐厅——贡院蜀楼 | 老街兔盐帮菜 | 唐宫海鲜舫 |  
懒人业余餐厅 | 云南云海肴 | 湖广会馆楚晚园 | 旺顺阁鱼头泡饼 | 新疆饭  
庄 | 绿茶餐厅 | 湘旺江湖 | 鼎泰丰 | 汉舍中国菜馆 | 苏浙汇 | 三样菜 |  
三摩地素食茶艺空间

### 异国料理

140

芒果俄式餐厅 | 黑松白鹿 | SSAM | 将太无二 | 多佐多国精致料理 | 新元  
素餐厅 | 蕉叶 | 爱江山 | 杰斯汀

## 第六章 **嗨夜宵** **热闹有趣超开心**

150

### 烧烤

152

管氏翅吧 | 聚点串吧 | 国贸烤翅 | 大槐树烤肉馆

### 深夜美味

156

哇哇叫 | 金鼎轩 | 王胖子驴肉火烧 | 菜市口麻辣烫 | 万记麻辣烫 | 零点牛  
肉抄手



## 第七章 **北京** **一定要知道的美食聚集地** 160

**一条路里吃 N 遍** 162  
鲜鱼口 | 大栅栏 | 簋街 | 王府井小吃街

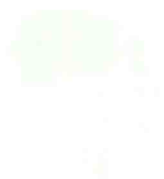
**必尝特色美食** 164  
门钉李 | 丰年灌肠 | 左邻右舍褡裢火烧 | 鬼味烤翅

**势不可挡的周边美味** 166  
金泓源度假村 | 印象山庄

## 附录

**01 吃北京，有绝招！** 168

**02 店家索引** 172



第一章

# 北京特色菜

## 饭桌上必不可少的菜肴

它们是这个城市的美食代言人。  
也许是一个新奇有趣的小吃，  
也许是一道色香味俱全的菜品，  
也许是当地人的一种饮食情结，  
了解它们，  
只是你认识这座美食之城的第一步……

## 北京烤鸭

**必尝理由** 肉质细嫩，肥而不腻，天下第一美味。



北京名食烤鸭，无人不晓。它是具有世界声誉的北京著名菜式，其用料为优质肉食鸭，果木炭火烤制，以色泽红艳、肉质细嫩、味道醇厚、肥而不腻的特色，被誉为“天下第一美味”而驰名中外。做北京烤鸭的唯一原料为鸭。填鸭美观大方，肌肉丰满，背宽而长，眼睛大而且凸出，这种鸭子具有填食时间短、育肥快、肥瘦分明、鲜嫩适度、不酸不腥的特点，是制作烤鸭的首选。北京烤鸭分为挂炉烤、焖炉烤和叉烧烤，挂炉和焖炉烤是最常见的制作方法，分别以全聚德为代表的挂炉烤鸭和以便宜坊为代表的焖炉烤鸭两种最为出名，其均选用北京填鸭为原料，经过数道工序后入炉烤制而成。其成品金黄油亮、干松酥嫩。吃的时候，用烙好的薄荷叶饼抹上甜面酱，加上切好的京葱段儿，铺上鸭片，卷成筒状食用。

**哪里吃**

全聚德、便宜坊、大董烤鸭店、九花山烤鸭店、鸭王烤鸭店

## 京酱肉丝

**必尝理由** 咸甜适中，酱香浓郁的老北京菜。

京酱肉丝是传统的北京风味菜，以猪里脊肉为主要原料制作而成，咸甜适中又带有浓郁的酱香味，配合筋道的豆腐皮，风味独特，可以说是一道让人一吃就舍不得停下筷子的佳肴。京酱肉丝的做法并不复杂，其中所采用的烹调手法是北方所独有的“六爆”之一的“酱爆”烹调方式。裹了甜酱的肉丝，冒着热气，在青葱味道陪伴下，刚好去腻，有肉有豆腐皮，植物性蛋白和动物性蛋白的完美结合，好吃营养。

**哪里吃**

大戏楼、金百万烤鸭店、静莲斋、太熟悉家常菜、九号食库



## 炸酱面

必  
尝  
理  
由

老北京人最喜爱的家常美食。

炸酱面是北京富有特色的食物，由菜码儿、炸酱拌面条而成。做法是将黄瓜、香椿、豆芽、青豆、黄豆切好或煮好，做成菜码儿备用。然后做炸酱，将肉丁及葱姜等放在油里炒，再加入黄豆制作的黄酱或甜面酱炸炒，即成炸酱。最后将面条煮熟后，捞出，浇上炸酱，拌以菜码儿，即成炸酱面。也有面条捞出后用凉水浸洗再加炸酱、菜码儿的，称“过水面”。炸酱面无疑是北京人的当家饭了。暑天吃炸酱面，既便利又开胃。直到现在，在北京胡同里的大杂院，仍可以见到这样的情景：街坊四邻在吃饭时聚成一堆儿，端着碗炸酱面，碗里搁一根脆黄瓜，在当院或门洞里一蹲，吃两口炸酱面，咬一口黄瓜，不耽误聊天，不耽误下棋。

哪里吃

海碗居、大德祥老北京炸酱面大王、城南居、京味斋、炸酱面真棒

## 冰糖肘子

必  
尝  
理  
由

色泽红亮，养颜美容。

冰糖肘子，北京谭家菜名肴，以猪肘子为主料。其原料和做法相对简单。将切好的肘子放入开水锅里，煮10分钟左右至外皮紧缩沥干；炒锅中倒油，油六成热后，下葱姜及其他调料翻炒出香气；将处理干净的肘子放入大砂锅中，加入冰糖和刚才炒好的调料；倒入适量开水没过肘子，加入老抽、料酒，大火煮开后转小火焖煮两小时左右；焖煮好的肘子取出，放入炒锅中加适量刚才焖煮的汤水，慢火煨15分钟左右捞出，大火加热锅中剩余的汤汁收至浓稠后浇在肘子上，这样香喷喷的冰糖肘子就出炉了。成菜的冰糖肘子色泽红亮，肉肘酥烂，卤汁如胶，味道香浓，咸甜适口，营养丰富。爱美的人可以多吃哦，因为肘子可以增加皮肤弹性，具有养颜美容的功效。

哪里吃

无名居、华宴美食、常州宾馆餐厅

## 驴打滚

必尝  
理由

香味浓郁，百吃不厌。



驴打滚是北京传统的风味小吃，知名度颇高。其以黄豆面为主要原料，故又称豆面糕。它的原料是用黄米面加水蒸熟，另将黄豆炒熟后，轧成粉面。制作时将蒸熟的黄米面外面沾上黄豆粉面擀成片，然后抹上赤豆沙馅卷起来，切成小块，撒上白糖就成了。制作时要求馅卷得均匀，层次分明，外表呈黄色，特点是香、甜、黏，有浓郁的黄豆粉香味儿。现各家小吃店一年四季都有供应，但大多数已不用黄米面，改用江米面了。驴打滚入口又黏又甜，还带有淡淡的桂花的香味，百吃不厌，是当地人非常喜爱的一种小吃。

哪里吃

白记年糕、护国寺小吃、洪记小吃店、海碗居、南来顺饭庄

## 芥末鸡丝

必尝  
理由

味清而嫩，营养美味。

都说，老北京喝酒就着芥末墩儿，山东人吃鸡肉用芥末糊拌儿，天津人下馆子先点芥末肚条，东北人好吃芥末粉丝儿。由此可见，北方人对芥末真的是情有独钟。芥末风味独特，辛辣通窍，常吃不仅补充营养，增进食欲，还可以强身健体。老北京的芥末鸡丝更是深受食客青睐，其做法是将鸡脯去皮去筋，切成细丝，放入用鸡蛋白、湿菱粉调和的糊浆搅拌；用净滑油锅，下油烧热，再将鸡丝放入，用筷子将它慢慢地划熟，鸡丝划熟后，倒入漏勺，滤去油，堆在盘里；将调好的酱油、醋、麻油、味精和芥末浇在鸡丝上面即可。芥末鸡丝，色黄中带白，味清而嫩，辣而刺鼻，有通气开胃的作用。

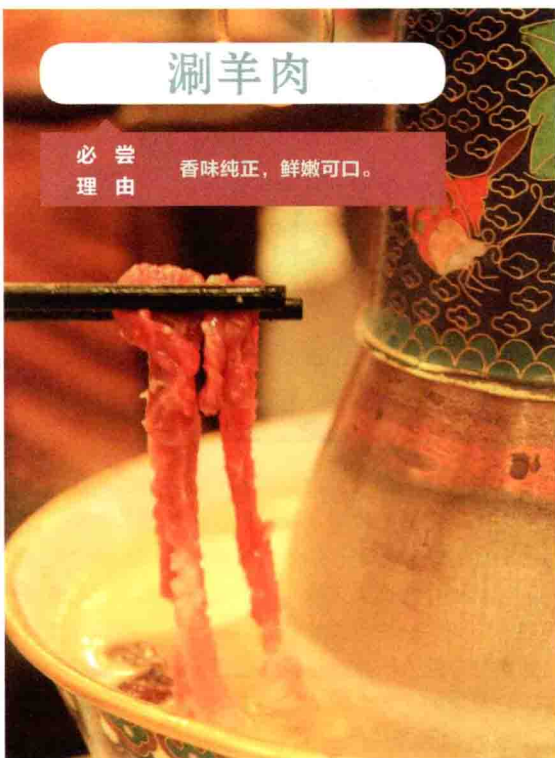
哪里吃

太熟悉家常菜、小六汤包、后海十六号美食会所

## 涮羊肉

必  
尝  
理  
由

香味纯正，鲜嫩可口。



涮羊肉在北京有着悠久的历史，北京涮羊肉有两大特点：一是选料精、肉片薄；二是调料精美、调配适当。在拣选羊肉时，一要选用阉过的羊，这种羊不仅膻味不大，而且膘肥肉嫩；二要选用瘦肉多但间有肥肉的部位，以羊后腿肉最佳，其次是外脊后下端、羊颈后肋骨前的肉。涮羊肉的酱料可以自己调制。在“点酱台”上，二十多种酱料列阵在前。芝麻酱、北京腐乳等是吃涮羊肉的必备酱料，这些可以去羊肉的膻味，还有香菜、辣椒油、米酒、韭菜花等任君选择。一桌老北京涮羊肉首要炊具是炭火铜锅，这种锅直腔深膛大肚，内烧木炭。每年菊黄枫红时节开始应市，涮羊肉是北京街头最常见的餐馆旗帜。

哪里吃

东来顺饭庄、聚宝源、能仁居、方圆涮肉火锅

## 姜丝排叉

必  
尝  
理  
由

色香味俱全，百吃不厌。

姜丝排叉，又叫姜汁排叉。从其名就可知道，它原料中有鲜姜，因其食用时有明显的鲜姜味而得名。它不但是北京传统小吃，也是北京茶菜的一个品种。茶菜是满族、回族礼仪性食品。回族人不可饮酒，但为了礼节，多以茶代酒，因而茶菜必不可少。制作姜丝排叉要把鲜姜去皮剥成细末，面粉加一定比例的明矾末，一起用凉水和成面团。然后将面团压成薄片，在薄片上撒上细淀粉，叠起合成，用刀切成排叉条用温油炸。最后将炸好的排叉过蜜，过蜜后的排叉呈浅黄色，有酥、甜、香的特点，食用时有姜味。

哪里吃

南来顺饭庄、王府井小吃一条街

## 爆肚

必  
尝  
理  
由

质地鲜嫩，口味香脆。



爆肚是北京风味小吃中的名吃，多为回族同胞经营。其是把鲜牛肚或鲜羊肚洗净整理后，切成条块状，用沸水爆熟。当然吃爆肚还需蘸佐料，佐料一般用酱油、米醋、芝麻酱、香油、豆腐乳、虾油等配成，还要加葱花、香菜、蒜汁和辣椒油。爆肚除了肚子要新鲜外，功夫全在“爆”。爆的时间要恰到好处，欠火候或过火候，会出现过生或过熟而不脆，甚至咬不烂。吃爆肚时一般一口只夹一块，要抹着碗底托着香菜葱蘸起调料入口。同时吃爆肚要讲究“齿感”，如果邻座的人听声音以为你在嚼一块嫩黄瓜，那不用问你已是一位吃爆肚的老行家了。吃爆肚的人如会喝酒，总要喝二两，喝完酒，吃两个刚出炉的烧饼，确实是一大快事。所以老北京都喜欢吃爆肚，特别是农历立秋之后，北京人讲究“吃秋”，就有“要吃秋，有爆肚”之说。

哪里吃

东兴顺爆肚张、爆肚皇、爆肚冯、京味楼、海碗居

## 酱扒茄子

必  
尝  
理  
由

老北京们最爱的家常菜。

酱扒茄子是北京家家户户都会做的家常菜，鲜咸微辣，蒜香、酱香完美搭配，非常下饭，炎热的夏季里也能让你胃口大开。其主要原料是茄子，主要工艺是扒，制作简单。把切成条的肉丝用嫩肉粉拌匀，把肉丝炒熟，盛出备用。把茄子在油里面炒一下，再在茄子条中加入已经炒好的肉丝，加入葱、姜、炸酱、少许糖、少许盐翻炒，最后加点鸡精即可。

哪里吃

京滨饭店餐厅、君宴江南



## 豆汁儿

必  
尝  
理  
由

豆汁儿浓醇，风味独特。

提起北京小吃，首先让人想起豆汁儿。豆汁儿是北京独具特色的民间小吃，已流传了上千年。它是以绿豆为原料制成的，颜色暗淡，味道甜酸。北京人爱喝豆汁儿，并把喝豆汁儿当成是一种享受。可第一次喝豆汁儿，那犹如泔水般的气味使人难以下咽，捏着鼻子喝两次，感受就不同一般了。一旦多尝几次，它醇厚的香味就让人欲罢不能了。有些人竟能上瘾，满处寻觅，排队也非喝不可。豆汁儿虽“味儿”特别，但有保健的功效。夏天可消渴解暑，冬季能清热温阳，四季喝它，益于开胃健脾、去毒除燥。喝豆汁儿有讲究，在喝豆汁儿的时候，佐以焦圈、油条、薄脆、排叉一类油炸的食品或辣咸菜，绝对美味。

哪里吃

锦馨豆汁店、老磁器口豆汁店、护国寺小吃、京福居、北平楼

## 艾窝窝

必  
尝  
理  
由

独特的老北京时令美食。

艾窝窝是北京一款用糯米制作的、历史悠久的清真风味小吃。其特色是色泽雪白，形如球状，细腻柔韧，馅心松散甜香。不仅北京人喜欢这款小吃，就是进京的外地人也常常要品味一下这款闻名全国的清真小吃。以前每年农历春节前后，北京的小吃店都会供应这个品种，一直卖到夏末秋初，所以艾窝窝也属春秋品种，但现在一年四季都有供应。艾窝窝以其味美可口，回味悠长，取料广、技法多样，能满足不同人的口味，适应南北各地人需要的特色，深受人们的喜爱。更值得一提的是，艾窝窝营养丰富，为温补强壮食品，具有补中益气，健脾养胃，止虚汗之功效，对食欲不佳，腹胀腹泻有一定缓解作用。

哪里吃

护国寺小吃、仿膳饭庄、白记年糕、南来顺饭庄、洪记小吃店