

## 北京食記



北京市裡有來自全中國乃至於全世界的北漂族，因此餐廳的選擇也很多樣化，本篇食記分別挑選了法、韓、中三家各具特色的餐廳來做介紹。

### 法式 - 邀搖咬要

這是一間位在人稱北京信義區的“三里屯”太古里的法式餐廳，這一區的餐廳基本上都是西餐為主，在西餐林立的戰國區裡唯有不斷創新才能存活下來，因次這間法式餐廳除了擁有非常舒適的用餐環境以及親切的服務，菜色更是充滿了創意，搭配精美的擺盤，可謂色香味俱全，推薦來上一盤現切烤豬腳感受一下特色沾醬，當然還有法國菜少不了的鵝肝醬，入口即化啊！



### 韓式 - 菜單上沒有中文名字...

五道口有非常多好吃的韓國餐廳，而這間是在清華讀研究所的韓國同學推

薦的，當時叫了外賣，韓式炸雞外酥內軟，鮮嫩多汁，外皮灑上一層雪白糖霜，鹹中帶甜，甜而不膩，簡直人間美味，跟我之前在南韓吃的一模一樣。後來一問才知道這間店的老闆其實是北韓人，而菜單上的地址沒有人去過，建議直接打菜單上的電話叫外送，基本上五道口附近都可以送到。



### 中式 - 烹然四季

外國菜雖然好吃，但畢竟還是中華料理吃得慣，一般人說到這家店都不叫店名，只叫椰子雞，原因就是這家店的招牌椰子雞湯好喝到讓人吃完只記得椰子雞三個字。記得以前在美國讀書的時候跟幾個同學買了一大瓶可樂在宿舍煮



了一鍋可樂雞，當時覺得湯頭好甜好好喝，但喝多會膩，沒想到原來用純椰子汁煮出來的雞湯才是真正的甘甜順口，雞肉口感非常細嫩，還帶著一股淡淡的椰香，叫人難忘。喝完了椰子雞湯也別忘了來個充滿特色的甜點，就是用椰子殼裝著的椰子凍，特別推薦榴蓮口味，絕對讓你口齒留香。

### 後記

來北京怎麼能不吃北京菜？所以最後再加碼介紹一間道地的北京餐廳，叫“小吊梨湯”。小吊梨湯是北京知名的連鎖餐廳，其中最有名的就是梨湯，就是用水梨熬製的濃稠甜湯，身處於霧霾之都，定期來喝點梨湯潤潤肺是必須的。這家的甜品一樣值得介紹，就是那隻很像中元節拜拜祭桌上會出現的白色奶酪魚，看起來不怎麼可口，但吃起來卻是充滿了濃濃的奶酪香，讓你一口接一口停不下來。

