

SICHUAN CUISINE

别样川香

11月，北京凯旋在沿袭古法之上带来新创意，邀会员品尝别具特色的川味佳肴。

此次在辣味之上演绎出更加复合的味型，为喜爱食辣的朋友带来全方位享受。前菜巴蜀辣卤鸭舌及热菜老坛泡菜黄鳝段兼具香辣与绵厚醇香风味，不妨搭配美酒，细细品尝卤制入味的鸭舌及泡菜散发的独特滋味。酸辣豆面龙虾球使用四川特产保宁醋调和出酸辣口感，创新搭配台州豆面，润滑爽口，浓郁鲜美。山城青一色美蛙仔与椒麻血旺乌骨鸡椒香味十足，酥酥麻麻，令人唇齿难忘。泼辣椒牛双宝，在毛血旺基础上将食材改良为安格斯牛肉与毛肚，爽快一泼，热辣鲜香。

系列菜品亦有以清淡、醇厚见长的川菜代表作，为食客奉上别样惊喜。“四川十大经典名菜”中，有道菜讲究“以荤托素”，即食肉不见肉，这便是川东达州“三绝”之鸡豆花——鸡为主料，色泽雪白，形似豆花，故得名。制作时，需要将鸡脯捶成肉茸，加入蛋清，入清汤解散，再用小火煮炖，才能得到嫩如豆花，味道更胜的鲜美鸡肉。此外，主厨巧思加入产自青川县的猴头菇；该地区气候温和，树木繁茂，是有机菌类生长的理想环境。当季菌菇的加入令整道菜在口感上更加细嫩，口味上更加香醇。

