|  |  |
| --- | --- |
| 产品 | 内容介绍 |
| 炸咯吱 | 北京著名的特色传统小吃中，有很多炸货，炸咯吱就是其中之一，这炸咯吱分为软炸和脆炸。吃在嘴里，又酥又脆，“咯吱咯吱”作响，这可能就是“炸咯吱”名字的来源吧，一般人们管它叫“咯吱盒”或“饹炸饸”。 |
| 艾窝窝 | 艾窝窝是一种历史悠久的北京风味小吃，颇受大众喜爱。主要食材是糯米粉（江米）、面粉做外皮，其内包的馅料富有变化，有核桃仁、芝麻、瓜子仁、山药泥等营养丰富的天然食材，质地粘软，口味香甜，色泽雪白，常以红色山楂糕点缀，美观、喜庆。因其皮外糁薄粉，上作一凹，故名艾窝窝。 |
| 驴打滚 | 驴打滚，是东北地区、[老北京](https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%8C%97%E4%BA%AC/8388502" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)和[天津卫](https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A9%E6%B4%A5%E5%8D%AB" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)传统小吃之一，成品黄、白、红三色分明，煞是好看。因其最后制作工序中撒上的[黄豆面](https://baike.baidu.com/item/%E9%BB%84%E8%B1%86%E9%9D%A2" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，犹如老北京郊外野驴撒欢打滚时扬起的阵阵[黄土](https://baike.baidu.com/item/%E9%BB%84%E5%9C%9F/63244" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，因此而得名“驴打滚”。 |
| 北京烤鸭 | [烤鸭](https://baike.baidu.com/item/%E7%83%A4%E9%B8%AD" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)是具有世界声誉的[北京](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%97%E4%BA%AC" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)著名菜式，起源于中国[南北朝](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%97%E5%8C%97%E6%9C%9D" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)时期，《食珍录》中已记有炙鸭，在当时是宫廷[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)。用料为优质肉食鸭[北京鸭](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%97%E4%BA%AC%E9%B8%AD" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，果木炭火烤制，色泽红润，肉质肥而不腻，外脆里嫩。北京烤鸭分为两大流派，而北京最著名的烤鸭店也即是两派的代表。它以色泽[红艳](https://baike.baidu.com/item/%E7%BA%A2%E8%89%B3" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，[肉质](https://baike.baidu.com/item/%E8%82%89%E8%B4%A8" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)细嫩，味道[醇厚](https://baike.baidu.com/item/%E9%86%87%E5%8E%9A" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，肥而不腻的特色，被誉为“天下[美味](https://baike.baidu.com/item/%E7%BE%8E%E5%91%B3" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)”。 |
| 炸灌肠儿 | 灌肠是一种老北京特有的传统风味小吃，属于[京菜](https://baike.baidu.com/item/%E4%BA%AC%E8%8F%9C" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%82%B8%E7%81%8C%E8%82%A0/_blank)系。灌肠讲究用[猪大肠](https://baike.baidu.com/item/%E7%8C%AA%E5%A4%A7%E8%82%A0" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%82%B8%E7%81%8C%E8%82%A0/_blank)中练出的油炸制，因此正宗的炸灌肠闻起来总有一股猪大肠的特殊味道，但人们出于健康的考虑已经很少用猪大肠油来炸灌肠。炸[灌肠](https://baike.baidu.com/item/%E7%81%8C%E8%82%A0" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%82%B8%E7%81%8C%E8%82%A0/_blank)的时候须先将成型的灌肠切片，在饼铛中炸至两面冒泡变脆，即取出浇上拌好的盐水[蒜汁](https://baike.baidu.com/item/%E8%92%9C%E6%B1%81" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%82%B8%E7%81%8C%E8%82%A0/_blank)趁烫吃 |
| 麻豆腐 | 麻豆腐是北京的特产，我国北方少数地区也有分布（如辽宁朝阳）。此物出自旧京的粉房。粉房原来是出产粉皮淀粉的地方，把豆子放在石磨上一碾，随碾随加水，同时这豆子就分成了三种东西。顶细的成了豆浆，是正品，用来做淀粉;顶稀的成了汁儿，即是豆汁;中间一层稠糊凝滞的暗绿色粉浆，装入布袋加热一煮，滤去水份，就是麻豆腐。 |
| 卤煮 | 卤煮在北京是一道著名的的地方传统小吃，它是将火烧、炖好的[猪肠](https://baike.baidu.com/item/%E7%8C%AA%E8%82%A0" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%A4%E7%85%AE/_blank)和猪肺放在一起煮，买一碗主食副食和热汤都有了。卤煮起源于北京城南的南横街。据说光绪年间因为用五花肉煮制的苏造肉价格昂贵，所以人们就用猪头肉和猪下水代替。经过民间烹饪高手的传播，久而久之，造就了卤煮火烧。地道的北京人估计没几个不知道卤煮火烧的。 |
| 爆肚 | 爆肚是天津和[北京风味小吃](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%97%E4%BA%AC%E9%A3%8E%E5%91%B3%E5%B0%8F%E5%90%83" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)中著名的传统小吃，多为回族同胞经营。爆肚早在清乾隆年代就有记载，北京的清真餐馆和摊贩就经营爆肚。[北京天桥](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%97%E4%BA%AC%E5%A4%A9%E6%A1%A5" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)有“爆肚石”，[门框胡同](https://baike.baidu.com/item/%E9%97%A8%E6%A1%86%E8%83%A1%E5%90%8C" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)有“爆肚杨”，还有“[爆肚冯](https://baike.baidu.com/item/%E7%88%86%E8%82%9A%E5%86%AF" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)”、“爆肚满”等最为出名。有羊爆肚和牛爆肚， |
| 炒肝 | 炒肝是北京地区传统名吃。具有汤汁油亮酱红，肝香肠肥，味浓不腻，稀而不澥的特色。[炒肝儿](https://baike.baidu.com/item/%E7%82%92%E8%82%9D%E5%84%BF" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)是由宋代民间食品“熬肝”和“炒肺”发展而来的[北京小吃](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%97%E4%BA%AC%E5%B0%8F%E5%90%83" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，以猪的肝脏，大肠等为主料，以蒜等为辅料，以淀粉[勾芡](https://baike.baidu.com/item/%E5%8B%BE%E8%8A%A1" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)做成的北京小吃。最初吃炒肝时讲究沿碗周围抿并要求搭配着小[包子](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%85%E5%AD%90/4637" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)一块吃，但现在吃炒肝早已没有那么多讲究了。 |
| 豌豆黄 | 豌豆黄也称为[豌豆黄儿](https://baike.baidu.com/item/%E8%B1%8C%E8%B1%86%E9%BB%84%E5%84%BF" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，是北京传统[小吃](https://baike.baidu.com/item/%E5%B0%8F%E5%90%83" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，也是[北京](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%97%E4%BA%AC/128981" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)春季的一种应时佳品。通常将豌豆磨碎、去皮、洗净、煮烂、糖炒、凝结、切块而成。成品后，外观浅黄色，味道香甜，清凉爽口。 |
| 糖耳朵 | 糖耳朵是北京小吃中常见名品，又称[蜜麻花](https://baike.baidu.com/item/%E8%9C%9C%E9%BA%BB%E8%8A%B1" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，因为它成形后形状似人的[耳朵](https://baike.baidu.com/item/%E8%80%B3%E6%9C%B5/1493" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)得名。 |
| 姜丝排叉 | 姜丝排叉，又叫姜汁排叉、姜[酥排叉](https://baike.baidu.com/item/%E9%85%A5%E6%8E%92%E5%8F%89" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)、蜜[排叉](https://baike.baidu.com/item/%E6%8E%92%E5%8F%89/7374423" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)。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。 |
| 面茶 | 面茶是一种老北京特色传统风味小吃。面茶不是[茶汤](https://baike.baidu.com/item/%E8%8C%B6%E6%B1%A4" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，而是[黍子](https://baike.baidu.com/item/%E9%BB%8D%E5%AD%90" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)面或小米面煮成的糊状物，表面淋上芝麻酱，芝麻酱要提起来拉成丝状转着圈地浇在面茶上。  老北京人喝面茶，讲究不用勺不用筷，而是要一手拿碗，先把嘴巴拢起，贴着碗边，转着圈喝。面茶很烫，其实用[吸溜](https://baike.baidu.com/item/%E5%90%B8%E6%BA%9C" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)更加恰当。碗里的面茶和[麻酱](https://baike.baidu.com/item/%E9%BA%BB%E9%85%B1/2851177" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)一起流到碗边再入口中，每一口都是既有麻酱又是面茶，要的就是这种感觉，这种味道。 |
| 撒子麻花 | 馓子麻花是北京清真小吃中的精品，很受百姓欢迎，它的制作比较麻烦。在事先将矾、碱、[红糖](https://baike.baidu.com/item/%E7%BA%A2%E7%B3%96" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)、糖桂花放在盆内用温水溶化，再将面粉倒入和均匀，和好后挫长条盘起来饧一会儿，然后揪成40克一个的小剂。  馓子麻花古名为“环饼”、“[寒具](https://baike.baidu.com/item/%E5%AF%92%E5%85%B7" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)”，质地酥脆，香甜可口。环饼据说远在战国时代就有，秦汉以来成为寒食节的必吃食品 |
| 焦圈 | 焦圈是一种老北京传统的特色小吃，色泽深黄，形如[手镯](https://baike.baidu.com/item/%E6%89%8B%E9%95%AF" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%84%A6%E5%9C%88/_blank)，焦香[酥脆](https://baike.baidu.com/item/%E9%85%A5%E8%84%86" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%84%A6%E5%9C%88/_blank)，风味独特。在老北京，男女老少都爱吃焦圈。北京人吃烧饼爱夹焦圈，喝[豆汁](https://baike.baidu.com/item/%E8%B1%86%E6%B1%81" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%84%A6%E5%9C%88/_blank)的时候也爱就着焦圈。 |
| 糖火烧 | 糖火烧是是满族传统小吃，因其制作时用缸作成[炉子](https://baike.baidu.com/item/%E7%82%89%E5%AD%90" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，将烧饼生坯直接贴在缸壁上烤熟而得名。北京人常吃的早点之一，已有300多年历史，原为通州小吃，后传入[北京](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%97%E4%BA%AC/128981" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，成为北京小吃。糖火烧[香甜](https://baike.baidu.com/item/%E9%A6%99%E7%94%9C" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)味厚，绵软不粘，适合老年人食用。 |
| 糖卷馃（果） | 糖卷馃是北京传统小吃中的[名品](https://baike.baidu.com/item/%E5%90%8D%E5%93%81" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，中华名小吃。深受中外食者[青睐](https://baike.baidu.com/item/%E9%9D%92%E7%9D%90/4146" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)，尤得女性食客的喜爱。主料用[山药](https://baike.baidu.com/item/%E5%B1%B1%E8%8D%AF" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)和大枣，配以[青梅](https://baike.baidu.com/item/%E9%9D%92%E6%A2%85" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)、桃仁、瓜仁等[辅料](https://baike.baidu.com/item/%E8%BE%85%E6%96%99" \t "https://baike.baidu.com/item/_blank)。 |
| 奶油炸糕 | 奶油炸糕是一道北京小吃中富有营养的小吃品种。主要制作材料是面粉，配料是鸡蛋液、香草粉、奶油，调料是白糖，通过大火炸制而成。 |
| 炸酱面 | 老北京炸酱面，一道传统的中式[面食](https://baike.baidu.com/item/%E9%9D%A2%E9%A3%9F" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%8C%97%E4%BA%AC%E7%82%B8%E9%85%B1%E9%9D%A2/_blank)，由[菜码](https://baike.baidu.com/item/%E8%8F%9C%E7%A0%81" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%8C%97%E4%BA%AC%E7%82%B8%E9%85%B1%E9%9D%A2/_blank)、[炸酱](https://baike.baidu.com/item/%E7%82%B8%E9%85%B1" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%8C%97%E4%BA%AC%E7%82%B8%E9%85%B1%E9%9D%A2/_blank)拌面条而成，流行于[北京](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%97%E4%BA%AC/128981" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%8C%97%E4%BA%AC%E7%82%B8%E9%85%B1%E9%9D%A2/_blank) 、[河北](https://baike.baidu.com/item/%E6%B2%B3%E5%8C%97/65777" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%8C%97%E4%BA%AC%E7%82%B8%E9%85%B1%E9%9D%A2/_blank)，[天津](https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A9%E6%B4%A5/132308" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%8C%97%E4%BA%AC%E7%82%B8%E9%85%B1%E9%9D%A2/_blank)等地。 |
| 芥末墩儿 | 芥末墩儿是老北京传统风味小菜。老北京失传的点心和菜肴很多，但芥末墩儿依然保存了下来，一是这道菜太有特点了，二是因为用大白菜作原料具有普遍性。[芥茉墩](https://baike.baidu.com/item/%E8%8A%A5%E8%8C%89%E5%A2%A9" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%8A%A5%E6%9C%AB%E5%A2%A9%E5%84%BF/_blank)儿是地道的百姓菜，一到冬天大白菜上市，老北京很多讲究的家庭都要做芥茉墩儿。尤其是过年的时候，吃得油腻，换换口味，芥茉墩最好不过了，清爽、利口，颇受老北京人喜爱。 |
| 褡裢火烧 | [褡裢](https://baike.baidu.com/item/%E8%A4%A1%E8%A3%A2" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%A4%A1%E8%A3%A2%E7%81%AB%E7%83%A7/_blank)火烧是老北京常见的传统名点，相传，褡裢火烧由[顺义](https://baike.baidu.com/item/%E9%A1%BA%E4%B9%89/10472153" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%A4%A1%E8%A3%A2%E7%81%AB%E7%83%A7/_blank)人氏姚春宣夫妻在1876年创制。制作时，用面片装入馅，两面折上，另两面不封口，放入平锅中油煎至金黄色后，起锅上桌，趁热食用。其色泽金黄，焦香四溢，鲜美可口。因其长条型，有时对折，类似古代背在肩上的褡裢，故名褡裢火烧。其口味类似锅贴，但形状不同。 |
| 门钉肉饼 | 门钉肉饼或[门丁肉饼](https://baike.baidu.com/item/%E9%97%A8%E4%B8%81%E8%82%89%E9%A5%BC" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%97%A8%E9%92%89%E8%82%89%E9%A5%BC/_blank)是北京的一种传统小吃。因为形状像古时候城门上的门钉而得名。而且据说门钉肉饼有吉祥的含义。 |
| 老北京[涮羊肉](https://baike.baidu.com/item/%E6%B6%AE%E7%BE%8A%E8%82%89" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%8C%97%E4%BA%AC%E6%B6%AE%E7%BE%8A%E8%82%89/_blank) | 老北京[涮羊肉](https://baike.baidu.com/item/%E6%B6%AE%E7%BE%8A%E8%82%89" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%8C%97%E4%BA%AC%E6%B6%AE%E7%BE%8A%E8%82%89/_blank)，正宗老[北京火锅](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%97%E4%BA%AC%E7%81%AB%E9%94%85" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%8C%97%E4%BA%AC%E6%B6%AE%E7%BE%8A%E8%82%89/_blank)的风味，传承老北京涮羊肉的特点，采用铜锅炭火，[羊肉](https://baike.baidu.com/item/%E7%BE%8A%E8%82%89" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%8C%97%E4%BA%AC%E6%B6%AE%E7%BE%8A%E8%82%89/_blank)讲究肉质细且无膻味，鲜嫩无比，其他食材新鲜。经济实惠，味道独特，细致周到的服务，为每一位顾客奉献出纯正的传统火锅。 |
| 豆汁 | 豆汁是老北京独具特色的传统小吃，根据文字记载有300年的历史。豆汁是以[绿豆](https://baike.baidu.com/item/%E7%BB%BF%E8%B1%86" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%B1%86%E6%B1%81/_blank)为原料，将淀粉滤出制作粉条等食品后的剩余[残渣](https://baike.baidu.com/item/%E6%AE%8B%E6%B8%A3" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%B1%86%E6%B1%81/_blank)进行[发酵](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%91%E9%85%B5" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%B1%86%E6%B1%81/_blank)产生的，具有养胃、解毒、清火的功效。 |
| 炒疙瘩 | 炒疙瘩是北京的一种特色的炒面食品。炒疙瘩色泽深黄，黄绿相映成辉，食之绵软柔韧，醇香可口。制作过程中煮炒兼用。炒疙瘩颜色焦黄，配上绿叶鲜菜，黄绿相间。吃起来又绵软又有劲，越嚼越香。 |
| 酸梅汤 | 酸梅汤是[老北京](https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%8C%97%E4%BA%AC" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B8%E6%A2%85%E6%B1%A4/_blank)传统的[消暑](https://baike.baidu.com/item/%E6%B6%88%E6%9A%91" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B8%E6%A2%85%E6%B1%A4/_blank)饮料，制作原料主要有[乌梅](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%8C%E6%A2%85" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B8%E6%A2%85%E6%B1%A4/_blank)、[山楂](https://baike.baidu.com/item/%E5%B1%B1%E6%A5%82/200032" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B8%E6%A2%85%E6%B1%A4/_blank)、[桂花](https://baike.baidu.com/item/%E6%A1%82%E8%8A%B1" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B8%E6%A2%85%E6%B1%A4/_blank)、[甘草](https://baike.baidu.com/item/%E7%94%98%E8%8D%89/162473" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B8%E6%A2%85%E6%B1%A4/_blank)、[冰糖](https://baike.baidu.com/item/%E5%86%B0%E7%B3%96" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B8%E6%A2%85%E6%B1%A4/_blank)等材料。常饮确可祛病除疾，保健强身，是炎热夏季不可多得的保健饮品 |
| 糖蒸酥酪 | 《[红楼梦](https://baike.baidu.com/item/%E7%BA%A2%E6%A5%BC%E6%A2%A6" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%B3%96%E8%92%B8%E9%85%A5%E9%85%AA/_blank)》里出现的糖蒸酥酪，就是一种特制的酸奶，而且也是地道的[北京风味小吃](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%97%E4%BA%AC%E9%A3%8E%E5%91%B3%E5%B0%8F%E5%90%83" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%B3%96%E8%92%B8%E9%85%A5%E9%85%AA/_blank)。 |
| 山楂糕 | 山楂糕是一道流行于北方地区的传统民间糕点，取山楂果汁，配以白糖、[琼脂](https://baike.baidu.com/item/%E7%90%BC%E8%84%82" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%B1%B1%E6%A5%82%E7%B3%95/_blank)，冻结成板。口感爽滑细腻，甜美冰凉可口，是一种很不错的有药用食品。其味甘冽微酸，具有消积，化滞、[行瘀](https://baike.baidu.com/item/%E8%A1%8C%E7%98%80" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%B1%B1%E6%A5%82%E7%B3%95/_blank)的食疗价值。 |
| 枣卷果 | 枣卷果也叫甜卷果，是回民很传统的一道小吃，特别是在北京和天津一带的回民吃得比较多。做枣卷果的原料是红枣和山药，具有很好的食疗效果 |
| [墩饽饽](https://baike.baidu.com/item/%E5%A2%A9%E9%A5%BD%E9%A5%BD" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%A2%A9%E9%A5%BD%E9%A5%BD/_blank) | [墩饽饽](https://baike.baidu.com/item/%E5%A2%A9%E9%A5%BD%E9%A5%BD" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%A2%A9%E9%A5%BD%E9%A5%BD/_blank)是北京颇具特色的地方传统名点。墩饽饽味道甜润，质地松软且富有弹性，耐嚼有味。 |
| 糖螺蛳转 | 糖螺蛳转是北京地区特色传统小吃。北京人吃[小吃](https://baike.baidu.com/item/%E5%B0%8F%E5%90%83" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%B3%96%E8%9E%BA%E8%9B%B3%E8%BD%AC/_blank)讲究个起名实在，螺蛳转就是其中之一，因形似螺蛳而得名。老北京人把当天售不完的螺蛳转用微火烤干水分再卖，称之为"干焙儿"，干香 耐嚼，满口酥脆。 |
| 栗子糕 | 栗子糕是北京传统特色糕类小吃。以栗子泥夹金糕片和澄沙馅而成。糕分5层，上中下为黄色栗子泥，吕间夹红、褐两色的金糕、澄沙。色泽艳丽，质地松软细腻，香甜适口。 |
| 莲子糕 | [莲子糕](https://baike.baidu.com/item/%E8%8E%B2%E5%AD%90%E7%B3%95" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%8E%B2%E5%AD%90%E7%B3%95/_blank)是北京夏令传统的[特色](https://baike.baidu.com/item/%E7%89%B9%E8%89%B2" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%8E%B2%E5%AD%90%E7%B3%95/_blank)风味糕类小吃。莲子糕制作精细，质地细腻甜爽，香甜软滑，具有浓郁的[莲子](https://baike.baidu.com/item/%E8%8E%B2%E5%AD%90" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%8E%B2%E5%AD%90%E7%B3%95/_blank)香味。利于清热降火。 |
| 糖炒栗子 | 糖炒栗子是京津一带别具地方风味的著名传统小吃，也是具有悠久传统的美味。 |