

北京是我们的首都，在很多老饕眼里它也是一座美食之都。

来自五湖四海的人聚集在这里，也造就了这里丰富的美食文化。

比如像大家都耳熟能详的北京烤鸭、驴打滚、豌豆黄、褡裢火烧等等.....都深受各路美食爱好者的喜爱。但北京也有很多让外地人不敢轻易尝试的菜，今天就来盘点下看看有没有大家鼓起勇气尝试过的菜。

### 1、芥末墩

芥末墩这道菜，它的主要材料是白菜加芥末。听名字这道菜就让很多人眉头一紧，芥末的滋味可不是那么容易让人接受的。但是这道菜之所以深受老北京人的喜爱，喜欢的就是芥末的那一股“冲”劲，甚至好多喜欢它的人连汤都不放过。

但是在大部分的外地人眼里就不是那么容易让人接受了，在人们的记忆里，芥末都是和海鲜、生鱼片配在一起的，跟白菜的组合他们还真是不敢轻易尝试。

### 2、爆肚

“爆”的意思是急速，激烈的意思，用极短的时间把牛肚或者羊肚放到沸水中煮到可以食用的地步。蘸料也很有讲究，必须得是老北京的芝麻酱，配上香菜，芝麻油等等。蘸料的香配合着爆肚在嘴里嘎吱嘎吱那股脆劲，就成了老北京最爱的爆肚了。

不过在很多外地人眼里就不说那么容易接受了，牛肚羊肚煮的时间太短，难免会有一股腥气，让人难以下咽。

### 3、豆汁

说到豆汁很多人都知道了，这得益于各大短视频平台还有很多关于北京的影视剧的宣传，用梁实秋先生的话来说，豆汁儿让人欲罢不能的原因有三，一是酸，二是烫，三是辣。滚烫

的豆汁配合酸辣的咸菜，以及那一股酸臭的膻味，构成了一种神奇的平衡美味。

据说北京的豆汁爱好者都是提着可乐桶去打包的，而作为外地人，实在是接受不了那一股又酸又臭怪怪的味道，让人无不敬而远之。

#### 4、麻豆腐

说  
完豆  
汁那就不  
得不说麻豆腐了，  
豆汁和麻豆腐其实都是做绿豆粉条的  
下脚料，绿豆  
分离出来的淀粉成了粉条，剩下的豆渣发酵出来的水就是豆汁，而那些渣渣经过处理后就成了原味的麻豆腐，一般老北京人在后续的制作中又会加入雪里蕻、羊尾油、黄豆酱、青韭等配料去炒。

它跟豆汁是一家人，自然也继承了豆汁的那股酸臭味。

#### 5、姜丝排叉

在普通人眼里，姜是作为一种调料或者药材来使用的，老北京人发扬光大了老祖宗传下的冬吃萝卜  
夏吃姜，不用医生开药方这句话。不仅多吃，还把它做成了菜，端上了餐桌。

爱吃姜的人可以尝试一下，酥脆的口感，伴随着浓厚的姜味和糖的甜味。不吃姜的人浅尝一下也是没问题的，适当地吃点姜，对身体也是极好的。

#### 6、炒肝

你可以不要  
被它的名字骗了，老北  
京人的炒肝可不是我们平时在家做的炒猪肝

，它的主要原料可是大肠。而且老北京的做法也不同，虽然名字叫炒肝，但是却不是炒出来的，它是在锅里加淀粉煮到汤汁浓稠后出锅的一道菜。

不过也不是所有人都能接受这道菜，大肠和猪肝都是重口味的食材了，很多人是下不去嘴的，特别是大肠。很多人想一想都下不去口了。

## 7、卤煮火烧

北京人偏爱下水，除了爆肚、炒肝还有我们大家都知道的卤煮火烧。主要原料是大肠和猪肺以及死面火烧，也可以加入一下五花肉、小肠等菜。

原料都是下水，所以注定卤煮火烧是一口儿重的吃食儿，一般人也受不了这股味，比如小编就觉得它有股子骚劲。所以会吃的人懂得多加蒜汁儿和香菜，最好再配上一瓶正宗的北京牛二。

如果有机会到北京的话，大家可以尝试下这7道菜，有吃过的朋友或者知道北京还有什么怪菜的可以在评论区告诉小编哦，给想要去北京旅游的朋友提供一下参考，喜欢这篇文章的朋友可以评论转发加关注下小编哦，后续还会给大家带来更多地方的美食分享。