



## 北京朝阳 个体餐馆第一家





住在朝阳区双井、百子湾附近的同志们，是不是都有听过这家人气很旺的家常菜馆儿——【小小酒家】！店里挂着【北京朝阳个体餐馆第一家】的大牌匾，十分醒目。他家紧紧follow中国改革开放的步伐，1979年就在东三环呼家楼开店了，至今已有40多年的历史。

**“口味带劲儿”**

**“连菜汤儿都剩不下”**



打分 


小小 | 北京朝阳个体饭馆第一家

2007年从大裤衩的位置挪到苹果社区



平均每三年来一次，这是第N次，越来越好吃

以前来真是没有什么太多感觉，都是被带着来吃饭，今天可能是太饿了，觉得特别香

 朋友让我形容这家餐厅的特色 想了半天 是家的感觉了 

 服务：

收银大姐有一点点冷 是个体饭馆的感觉了


 红烧带鱼  如果再烂一点点，鱼刺都不用挑了，带鱼很新鲜，很宽


发布于 5月29日

打分  ¥65/人



### 剩不下菜汤的餐馆

 位置就在百子湾，吃家常菜的好地方。地方不大，回回排队，但就好这口，来了就舍不得走了，只能等。不过翻台挺快，不会等太久。

 菜品：每一样都不错，不踩雷。来这就别提减肥，形象也可以往后放放，会吃的酣畅淋漓。西红柿炒鸡蛋是小时候的味道，拿呛面馒头沾汤吃，绝了😋那土豆丝炒的，美味。红烧带鱼招牌，也要试试，反正这家店是我不能完整拍菜照片的地方。菜一上桌，发小们的筷子🥢就来了，抓拍了几张，我也等不及了😋😋😋😋😋😋

收起

推荐：红烧带鱼 呛面馒头 呛炒土豆丝 番茄菜花 西

红柿炒鸡蛋 菜瓜炒鸡蛋 家常焖白肉 韭菜五花肉 十

店历经近半个世纪的时间，还是一到饭点儿就人声鼎沸，单个客人来是肯定需要拼桌的。我们是周二的中午12点左右到的，门口已经站满了排队的人群。他家老客人很多，07年搬过一次家，回头客们还是会跟过来吃。还有人说来他家吃饭，连菜汤儿都剩不下...

“最长久的食客，从一开业就光临小小，  
到现在也30多年了。”

## 自己手写点菜单



【小小红烧带鱼】58元，味道和咱家里用冰鲜带鱼炖出来的口感不太一样，红烧的劲头儿非常足，偏咸，骨头都炖酥了。最棒的是几乎每一块儿都很宽，大四方块儿。吃带鱼最爱宽的，肉厚呀，吃着过瘾~



用筷子轻轻一撑，get一条完整的鱼肉。看里面鱼肉的色泽，油油亮亮的，味道确实都烧进去了~





【小小炆炒土豆丝】25元，又是一道令人胃口大开的菜，刚一上桌就闻到了醋酸酸的气味儿（吞口水）。他家的炆炒土豆丝色泽浓郁，吃着咸酸口儿，还有干辣椒增香，属于下饭类的。

### 一天只卖120个的饊面馒头



上桌的饊面馒头热腾腾软乎乎的，面确实发的特别到位，一个个儿白白净净。掰开的时候能感受到一股韧劲儿，和扑鼻而来的小麦香气~

隐藏吃法①

↓↓↓





除了北方家常菜，他家也有不少川湘小炒，每盘量都给的很大，适合找上三四个朋友来聚聚餐。







瓦罐汤还分大罐小罐，【瓦罐排骨冬瓜】大罐38元，味道非常鲜美，推荐大家尝尝~



里面能捞到充足的冬瓜和排骨，冬瓜炖得火候刚好，吃着软而不烂。夏天喝一碗，以热制热，心里非常舒坦！

03

///

可能是最低调的明星店

重拾记忆中的味道





很多老店、老餐馆就好像味觉留声机一样，把味道几十年如一日地传送给熟客们。就像《我的事说来话长》里牧本先生所说：“我来这里不是为了顶级好喝的咖啡，而是为了一直以来不变的味道。”  
吃惯了一家店之后，真的很怕它消失呀...

店名：小小酒家

地址：百子湾路32号院苹果社区北区3号楼A座003号底商