

过年不急了,8道富贵花开吉祥菜,好吃又好做,人人都说好(一)

春节团聚,亲戚朋友相聚,总免不了要吃吃喝喝的,大鱼大肉是必不可的,即要吃得好,还要吃得有新意,做几道好看好吃又亮眼睛的年菜,心情都跟着好上几分。今天分享富贵花开颜值高的8道菜,好做又好吃,都是家人喜欢吃的,过年试试看,保证宴客人人都夸好!

----【里脊蔬菜卷】----

里脊肉很嫩又不肥,里面裹点蔬菜有营养,有红有绿很漂亮。淋上芡汁,不但添滋味,更让整道菜有点亮亮的感觉。这道菜清爽而不油腻,老人和孩子都喜欢。

过年不急了,8道富贵花开吉祥菜,好吃又好做,人人都说好

添加图注(不超过50字)

【材料】里脊肉1块,胡萝卜半根,蒜薹数根,淀粉,盐,酱油,蚝油

----【制作过程】----

1. 里脊肉切薄片; 2. 胡萝卜切细丝;
3. 取一片里脊肉铺平,在底部均匀铺上几根胡萝卜丝、一根蒜薹;
4. 从下向上卷成卷,越紧越好;
5. 里脊蔬菜卷放在盛着淀粉的平盘里,肉卷均匀滚上淀粉;
6. 平底煎锅中倒适量油,将里脊蔬菜卷小火煎至通体金黄;
7. 锅中倒少许酱油上色、蚝油调鲜、盐调味,再加水,盖盖子焖两分钟;
8. 里脊蔬菜卷切掉两端多余的部分,从中间斜切成两段,摆盘,锅中的汤汁再加一点点水熬煮沸腾,然后淋在肉卷上。

注:1. 想要里脊肉片切得薄,可以提前将里脊肉放在冰箱里冷冻半小时左右,这样切起来就如羊肉片般的薄了;

2. 肉片可以用盐腌几分钟,更利于入味,如果口淡,可以不腌,汤汁中的咸味足够了;

3. 裹了淀粉煎肉卷,一是定型不易开口,二是易上色,二是汤汁中会融入部分淀粉,不用再额外勾芡了。

----【红烧大虾粉丝】----

一道简单好做又特别有滋味的“红烧大虾粉丝”,是道5分钟快手菜,开胃下饭,吃了这顿还想着下顿,大人孩子都喜欢吃。

【材料】大虾15只,粉丝1把,大葱1棵,姜1块,油适量,盐1克,白糖5克,酱油20克,生抽20克,凉水半碗,料酒20克

----【制作过程】----

1. 大虾剪掉虾须,清洗干净,用牙签去除虾线;
2. 粉丝温水泡软、剪短,大葱、姜切丝,盐、白糖、酱油、生抽、凉水入碗中,混合均匀;
3. 锅中倒适量油,油温在八成热时,将大虾倒入锅中,翻炒变色出香味,沿着锅边淋入料酒;
4. 把葱段、姜丝倒入锅中翻炒出香味;
5. 碗汁倒入虾锅中;
6. 粉丝入锅中,盖盖子,焖2分钟,出锅装盘。

注:粉丝有粗有细,用哪种都可以,不要焖炖的时间太久,汤汁可多放些,出锅后粉丝还

会再吸汤膨胀。

----【金蒜蒸丝瓜】----

今天的这道“金蒜蒸丝瓜”,用时短,味道清淡,但又蒜香浓郁。特别是蒜末经过炒制之后,更有独特的味道。一黄一绿搭配,也十分养眼,是过年一道十分爽口的清蒸菜。

【材料】丝瓜2根,大蒜1头,油、生抽、蒸鱼豉油

----【制作过程】----

1. 2根丝瓜清洗干净,将绿皮刮干净,再切成3公分左右的段;
2. 在丝瓜段的切面处划出花刀,不用太深;
3. 大蒜一头,拍碎切成蒜茸末;
4. 炒锅加油加热,蒜末入锅中,小火慢慢煸炒成金黄色;
5. 丝瓜摆在盘中,花刀的那面朝上,将蒜末均匀地舀在丝瓜表面;
6. 将丝瓜入凉水蒸锅中,大火,上汽后蒸5分钟左右;
7. 蒸好的丝瓜颜色依然碧绿,蒜香扑鼻;
8. 表面淋生抽,淋蒸鱼豉油会更鲜美。

注:1. 炒熟的蒜末会比生蒜末有独特的香味,而且从视觉上看也漂亮;

2. 丝瓜易熟,不要蒸得太久,以防汁水渗出太多,形状不好看,也影响口感;

3. 淋点生抽就可以了,如果没有咸味,蒜是微苦的,有了咸味,就是独特的香味。

----【蒜香蛭子】----

这是一道快手菜,红绿白的颜色一搭,甚是养眼。夹一个尝尝,鲜美肥嫩。不管下酒还是下饭,味道一点都不输大排档。

过年不急了,8道富贵花开吉祥菜,好吃又好做,人人都说好

【材料】蛭子1000克,大蒜6瓣,小葱2棵,红甜椒半根,蒸鱼豉油适量,植物油适量

----【制作过程】----

1. 蛭子先把外壳上的污物洗掉,再用盐水浸泡,吐出泥沙及腹内污物;
2. 大蒜剁末,小葱切末,红甜椒去籽切碎丁;
3. 烧一锅水,将蛭子入锅煮,水开后煮一分钟,捞出;
4. 蛭子剥壳留肉,把黑裙边去掉,找一个大的圆盘,将蛭子肉摆成花形;
5. 将葱蒜甜椒末均匀地撒在蛭子上,五颜六色漂亮;
6. 烧点热油,泼在葱蒜末上,四周淋上蒸鱼豉油,肥美的蒜香蛭子好了!

注:1. 购买蛭子时,尽量买肉质洁白都能伸出触角的;煮的时候一定要煮透煮熟;剥壳的时候非常容易,把黑裙边去掉;

2. 蒸鱼豉油挺咸的,所以不要再放盐了;最后的泼热油是点睛之笔,一定不要省略掉哦;

3. 蛭子富含碘、硒、锌、锰等多种微量元素,有健脑益智的作用;除了老年人和产妇多食用外,一般人群均可食用,但据说孕妇要慎食,具体的情况请咨询专业医生。



特色推荐

- 盐水鸭
- 素烧鹅
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 蒜椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

南京饭店祝新老顾客春节快乐!

COUPON
10% off
仅限堂吃
截止3/31/2019
*优惠不可叠加使用

南京饭店
NANJING BISTRO

大华府首家淮扬特色餐厅

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

Great American Buffet

经典丰富美国大型连锁自助餐厅

6-101 Large Variety of American Cuisine Elegant and Upscale
美味经典 丰富特色 品味繁多 贵宾赞许 环境优雅 绝佳选择

5902 RICHMOND HWY
ALEXANDRIA, VA 22303
703-329-1555

新店隆重开业

1780 Carl D Silver Pkwy
Fredericksburg, VA 22401

8365 SUDLEY ROAD
MANASSAS, VA 20109
703-369-6791

百种正宗美式佳肴 烧烤 牛排 海鲜
丰富健康沙拉吧
精美甜点

生日聚会 大型团体
周末丰富多彩的早餐

COUPON
15% off
65岁老人额外10% off

周一至周四 11 AM - 9 PM
周五 11 AM - 10 PM
周六 9 AM - 10 PM
周日 9 AM - 9 PM
节假日照常营业 (圣诞节除外)