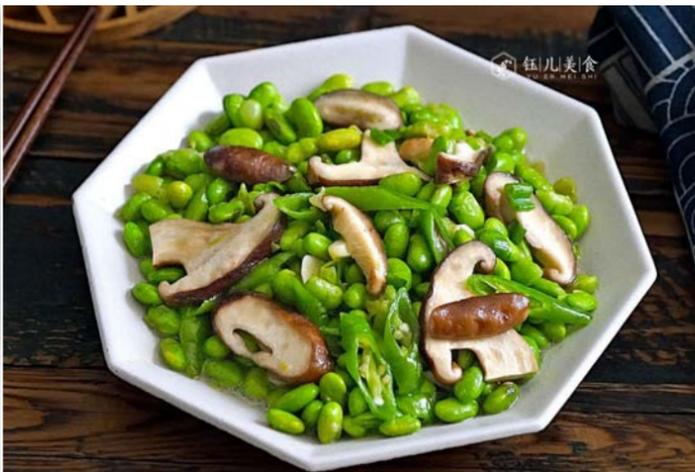


快过年了,6道家常菜练起来, 学会了天天给家人做,再也不用去饭店



火炒两分钟盛出;
4.热锅热油,倒入莴笋、青椒、盐、鸡精,翻炒2分钟;
5.再倒入肉片继续翻炒2分钟,即可关火装盘;
粉皮炒肉末
食材准备:粉皮400克、猪肉糜150克、小米辣3个、葱1克、生抽2勺、鸡精少许

烹饪方法:
1.将粉皮切成稍微大一点的长方形,也可以用手撕;
2.锅中烧开水,放入粉皮焯水2分钟,捞出过凉水;
3.猪肉糜加入生抽、淀粉调拌均匀腌制3分钟;
4.热锅热油,烧至6成热,倒入肉末快速翻炒3分钟盛出;
5.热锅热油,倒入辣椒、粉皮、盐、鸡精,开大火翻炒2分钟;
6.倒入肉末继续炒1分钟,快出锅的时候,撒入葱花装盘。



猪肉炒莴笋
食材准备:
猪肉200克、莴笋1棵、猪皮卤100克、小米辣4个、盐1小勺、鸡精少许、生抽2勺、淀粉少许
烹饪方法:
1.先将三分肥七分瘦的猪肉切片后,放入生抽、淀粉抓匀,腌制10分钟;
2.将猪皮卤切成小片,莴笋削皮切片备用;



3.锅烘干后,倒入一勺油烧热,然后再倒入猪肉片开大火爆炒4分钟,炒至汁浓肉香盛出;
4.热锅热油,倒入辣椒、莴笋片开大火爆炒至微微发软变色断生后,再倒入猪皮卤、猪肉、盐、鸡精,继续爆炒2分钟关火盛出。

酸辣小鸡炖粉条
食材准备:
小鸡半只(挑选三黄鸡买)、麻辣鲜调料1小勺、粉条150克、青蒜2棵、红干椒5个、生姜3克、醋数滴、生抽2勺
烹饪方法:
1.小鸡剁成小块,倒入开水锅中焯水4分钟左右,没有血水后捞出来;
2.热锅热油,倒入鸡肉、红干椒、生姜,爆炒3分钟,加入生抽焖3分钟;
3.鸡肉完全上色后,倒入2碗开水、麻辣鲜调料、鸡精、醋,中火炖8分钟,熬制鸡肉可以插入筷子为准;
4.倒入粉条继续炖3分钟,快出锅的时候,撒入青蒜即可关火装盘。

很好吃!的6道家常菜,你最喜欢上面哪一道?喜欢就跟着试一试吧!

好多人不知道冬季吃啥家常菜,今天钰儿为大家介绍6道简单又美味的家常菜做法,素菜荤菜都有,喜欢哪一道自己随便做。接下来就让我们一起来看看这6道家常菜做法吧!
毛豆炒香菇
食材准备:
毛豆350克、香菇200克、线椒3个、香葱1克、蒜头2粒、盐适量
烹饪方法:

1.先将去壳的毛豆焯水3分钟捞出控水;
2.香菇切成薄片,线椒切条,蒜头拍碎;
3.热锅热油,烧至6成热,倒入蒜头和线椒煸香;
4.倒入香菇和毛豆、盐、鸡精,大火炒两分钟即可盛出装盘。
炒葱香鸡蛋
食材准备:鸡蛋4个、香葱2棵、盐1小勺
烹饪方法:

猪肉炒莴笋丝
食材准备:猪肉100克、莴笋1棵、青椒1个、盐1小勺、鸡精少许、生抽2茶匙、醋数滴、淀粉少许
烹饪方法:
1.将猪肉切片或切成丝,放入生抽、淀粉抓匀,腌制三分钟;
2.莴笋削皮后,切丝备用。青椒削成滚刀块;
3.热锅热油烧至7成热,倒入肉片开大

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,万事如意,恭喜发财!

南京饭店 NANJING BISTROT 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 VA22032

Great American Buffet
经典丰富美国大型连锁自助餐厅
百种正宗美式佳肴 烧烤 牛排 海鲜
生日聚会 大型团体 周末丰富多彩的早餐
丰富健康沙拉吧 精美甜点
COUPON 15% off
65岁老人额外10%off

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
新店隆重开业
5902 RICHMOND HWY ALEXANDRIA, VA 22303 703-329-1555
1780 Carl D Silver Pkwy Fredericksburg, VA 22401
8365 SUDLEY ROAD MANASSAS, VA 20109 703-369-6791
周一至周五 11AM - 9PM
周五 11AM - 10PM
周六 9AM - 10PM 节假日照常营业 (圣诞节除外)
周日 9AM - 9PM