

青团,软糯Q弹,三天不变硬哦

实验了多次,目前很满意的配方。
青团皮软糯Q弹,三天之内口感都是很好的。我个人最喜欢第二天的口感,非常Q弹。

馅料除了红豆馅,还做了绿豆沙与咸蛋黄肉松馅。我一直不太爱吃纯咸蛋黄肉松版的,总是觉得太咸了。

加入绿豆沙之后,口感顿时清新了很多,好吃得完全停不下来!

青团

用料1:艾草 150克,小苏打1克。

用料2:艾草糊 260克,糯米粉 290克(品牌三象),油 15克,小苏打1克。

用料3:澄粉 80克,白糖 20克,开水 135克。

用料4:绿豆沙 275克,咸蛋黄 55克(约4~5个),肉松 55克。

一.做馅料

1.咸蛋黄上刷少量高度白酒,放入烤箱中烤熟或是蒸锅内蒸熟,然后碾碎,最好过筛一下咸蛋黄会更细腻,然后与绿豆沙、肉松一起拌匀。再分成20克一份,揉搓成小圆球。还做了一些红豆馅的,馅料可以按自己的喜好选择。我个人强烈推荐绿豆咸蛋黄肉松馅!

二.做面皮

2.艾草择去梗,只留叶子与嫩芽,洗净。锅内(最好不要用铁锅)放适量水烧开,加入1克小苏打,放入艾

草,煮一至两分钟,捞出用冷水清洗几遍后挤干水分。放入搅拌机中,放入少量的水(刚好能搅打起来就可以了),搅打成糊。

3.取约260克艾草糊,放入锅中,煮至边缘冒小气泡,再加入1克小苏打拌匀,趁热倒入糯米粉中,加入油,用筷子迅速搅匀,再用手揉成团,备用(因为每个人的艾草糊中含水量不同,糯米粉的用量可能要自己根据实际情况作出调整)。

4.澄粉放入盆中,加入白糖,以画圈的方式倒入开水,迅速用筷子搅匀。

5.将澄粉面团与糯米面团混合揉匀。

三.包青团

6.取40克青团皮,先揉搓成球,再捏成中间厚边缘薄的灯盏窝状。放入馅料,用虎口将面皮慢慢向上提,收口,搓圆。

四.蒸熟

7.蒸锅内放水烧开,青团垫油纸或是蒸屉刷油,放入青团,盖盖冒汽后中火蒸约8分钟。趁热在表面刷少许无气味的植物油,晾至不烫手后用保鲜膜包裹起来,三天之内吃完。

经验分享:吃不完的青团可以密封放入冰箱冷冻保存。吃的时候再蒸一下。或者直接将没蒸的生团子冷冻,吃的时候再蒸熟,口感与现做的区别不大。



生粉淀粉面粉都是啥东东? 挂糊、上浆、勾芡怎么用? 用错毁一锅菜



小伙伴们经常会有一些关于淀粉的留言或网评,比如:“家里没有土豆淀粉了,可以用玉米淀粉吗?”“小麦淀粉能做啥?”

其实以前也经常被这些淀粉弄得云里雾里的,后来天天和大厨讨教,才晓得,这中间区别居然这么大!

先说面粉,就是小麦去皮磨成的粉,咱们北方人吃的面条、包子、馒头都离不开它,

而淀粉和生粉只是一种统称,区别并不大,有以下几种常见淀粉!

土豆淀粉,是目前家庭一般常用到的淀粉,特点为粘性足,质地细腻,色泽洁白,光泽比绿豆淀粉好,但吸水性较差。

它加水遇热会凝结成透明的粘稠状,一般用来制作轻薄的芡汁,但不适用于汤粥熬制,因为放凉后会变得较稀。

玉米淀粉,我们也可以叫它粟粉,它是烹饪美味菜肴时使用最广泛的淀粉。

油炸的菜肴通常都会加上玉米淀粉来挂糊,用玉米淀粉来油炸一些美食,是可以达到酥脆的口感,所以想要吃上一些酥脆的油炸食品,这是一种不错的选择。

玉米淀粉还可以用来腌肉,以及滑炒、爆炒等菜肴的烹饪,也可以直接做凉粉。

红薯淀粉其实和其他的淀粉使用方法差不多的,也可以用来做一些油炸的食物,但是红薯淀粉与其他的淀粉相比较的话,它的颗粒有点粗,并不是那么细腻。由于粘度很难控制,很少用来勾芡。

用红薯做成的粉条软糯滑爽,口感适中。比豌豆凉粉更筋道,而且还没有米凉粉的碱味既可凉拌,也可热食,如常见的酸辣粉。

绿豆淀粉是淀粉中价格最贵的淀粉,粘性足,吸水性小,色洁白而有光泽。绿豆淀粉主要用作做凉粉凉皮。

也可以用来做煎饼之类的食物,也可以与面粉混合制成杂粮面条,吃起来比较清爽,如果暖粉想自己制作糕点,也可以用绿豆粉制做绿豆糕。

小麦淀粉是从小麦中提取的淀粉,是一种无筋的面粉,能调和味觉,增加劲道,提高食物的口感。

重点是它看起来晶莹剔透,一些广式点心如:水晶虾饺、粉果、肠粉等都要用到它,而且膨化食品也是离不开小麦淀粉的。

木薯淀粉

木薯粉是一种是比较常用的制作甜品的淀粉。

木薯粉在糊化以后成透明状态,口感非常有弹性,粘性非常强,像最喜欢吃的芋圆,还有水晶汤圆、麻薯球、虾片、粉丝等,成品Q弹爽滑。

-总结-

介绍了这么多,最后给大家总结一下,家常菜最常用的几种烹饪方式,以及如何使用这些淀粉,这样就不会弄错啦!

①勾芡多用土豆淀粉:起锅前加水淀粉使菜肴的汤变稠。勾芡一般分为薄芡和厚芡。

做汤一般都勾薄芡,让汤汁浓稠,使其透明不浑浊,例如西红柿鸡蛋汤;爆、滑炒类菜肴一般勾厚芡,例如鱼香肉丝、爆炒猪肝等。

②上浆一般用玉米淀粉(生粉)下锅前在原料上加薄薄一层水淀粉或者干淀粉,目的是使口感滑嫩,形成保护壳。

水煮或煎制过程中,淀粉会锁住其水分,不影响食材的颜色,比如炒肉、水煮鱼、水煮肉片、滑肉汤等。

③挂糊一般用玉米淀粉和面粉调制,下锅前,用淀粉和面粉,调制成流动的糊状,一般是很厚的一层。

比如糖醋鲤鱼,在食物的表面形成较厚的淀粉层,油炸过程变得金黄酥脆,使菜肴呈现外焦里嫩的口感。



CHINA GARDEN RESTAURANT

汉宫

11333 Woodglenn Dr Rockville, MD 20852

301.881.2800

每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区
最富丽堂皇的大酒楼

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定
6-122

yanzinoodle.com

燕子螺蛳粉

柳州

华府首家正宗柳州螺蛳粉店

万里寻家之味,燕子翩然提来

电话:301-777-8888

***本店另有广西其他风味特色小吃,燕子私房菜供君选择

OPEN HOURS:
10:00am-8:00pm
全年无休

6-121

New York Mart MD(中国城超市内)15108 Frederick Rd Rockville MD 20850

现有充值优惠活动!
具体折扣详情请扫码咨询