

自制彩色芋圆奶茶好喝料多,完全胜过外卖的



你要问夏天生意最好的买卖是什么?那么我家儿子会很开心地告诉你:夏天最爱

的就是各种饮料了。所以前段时间儿子嚷嚷要喝时候都会去买,自从我学会如何做奶茶后,再也不去外面买了,而且自己做奶茶用量足更营养,今天和大家分享一下这款芋圆奶茶的做法吧。

芋圆奶茶由芋圆、红茶茶包、牛奶等食材制成的小吃。奶茶的做法其实很简单,主要是奶和茶的比例!多做几次就容易掌握了。

【自制芋圆奶茶】用到的材料都放这里了,分别有煮好的彩色芋圆,红茶叶,还有牛奶和自己泡的茶。

好的奶茶,既要有奶香奶味,还要有较浓的红茶香味,泡制奶茶选用的红茶以茶味

浓烈的红茶为好,比如正山小种或者普洱都可以。当然也可以用红茶碎,而我直接选择了正山小种。

将红茶直接放入煮茶器中间过滤网,然后旋上,并且将水直接装入莱卡过滤壶中,接着再次选择,按下面板上的功能,选择泡茶,大约几分钟水就可以开了。

烧开后,你可以根据自己口味放置片刻或者直接

将煮好的红茶直接倒入杯子里面。不用不宜太多,半杯以下就可以了,然后趁热放点糖搅拌下增加风味。

接着,将牛奶直接倒入装茶水的杯子里面,然后加入牛奶。

接着开始做彩色圆子,平日我会包一些然后冰箱冷冻备用。下次只要烧开水,然后将芋圆放入煮开,接着点一次冷水,再次煮到熟,捞起来过凉水。

最后,我们将过凉的奶茶中加入彩色圆子,大家一定会喜欢的,夏天这样来一份,既省事好喝学会再也不点外卖的了。

分享下做芋圆的方法吧,用到的材料有木薯粉,南瓜泥和紫薯泥,还有原色圆子。首先烧水然后加入到木薯粉里面揉,如果你有南瓜和紫薯,可以另外找下蒸熟压成泥趁热和木薯粉混合揉成团,松弛片刻再次搓成长条后做成小圆子的模样,放入烧开的水中煮开,点冷水,再次煮开就非常好了。

好吃的香肠自己做——黑椒牛肉肠

想吃香肠,又不爱外卖香肠的味道,自己动手做来解馋,成品味道让我惊喜,口感Q弹,黑椒味道香浓,吃过就爱上了,早餐搭配面包,好吃的一塌糊涂,感兴趣的朋友可以试一试~

以下用量为15根小肠

原料:牛肉馅500g,盐4g,蚝油20g,花椒水40g(做法见文末),糖12g,蜂蜜12g,黑胡椒粉2.5g,现磨黑胡椒碎2.5g,甜椒粉0.5g,玉米淀粉60g-80g,泡打粉2g,蛋清50g

做法:

1. 将上述原料加入搅拌桶。
2. 用厨师机K桨低速混合,转2档搅打3-4分钟上劲(手动搅拌也可以,需要点体力)。

3. 将搅打上劲的肉馅冰箱冷藏1小时后装入裱花袋。

4. 将肉馅均匀的挤入模具中。

5. 盖上模具盖子,开锅后放入蒸锅,蒸制15分钟。

6. 脱模取出放凉,冷冻保存随吃随取。

PS

1. 关于花椒水的制作

原料:花椒2g,热水50g

做法:上述混合浸泡放凉备用。

2. 关于模具。没有香肠模具,可以用包裹锡纸的方式代替,包成糖果的样子,捏紧封口即可。

3. 关于牛肉的选择。没有太复杂的调料,香肠的味道主要取决于牛肉的质量。这

里用的是现成的冷冻牛肉馅,产地新疆,如果用新鲜牛肉,请选用少筋,略带点肥肉(肥瘦比例1:9)。

4. 关于肉馅上劲的方法。低温有助于搅打上劲,我用的是冷冻牛肉馅,不需要完全化冻,能大致掰开就行,如果使用新鲜牛肉,可以添加适量冰水。

5. 关于调味。建议不要省略现磨的黑胡椒碎,它让香肠有香浓的黑椒味道,喜欢黑椒味道用量可以再增加1-2g。盐的用量可以根据自己口味调整。甜椒粉没有可以省略或者换成辣椒粉。

6. 关于玉米淀粉的用量。配方中的玉米淀粉放的多一些,口感扎实些,放的少一些,口感软嫩些,可以根据口味调整用量。



By fangtang

自己做的干净又实惠-酸萝卜烧肥肠



这段特殊的日子,火速培养出了很多的厨娘,朋友圈里也不亚于一场线上的厨艺比赛,不管成品如何,吃到自己做的美食胃口也要格外好。这段时间,想吃的买不到,就只有靠自己勤劳的双手了,而它在家里这段日子我们也有更多的时间来做一些费时费力的美味,就如这道肥肠,处理起来确实要费不少时间,以前想弄我还得找个孩子没课的周末,现在就可以随时了,虽然要花点儿功夫,但最后可以大快朵颐又何乐而不为了自己做的干净又实惠-酸萝卜烧肥肠。

肥肠以前是我不去碰的东东,现在却是隔段时间就想念的美味,可见随着年龄的增长人的口味也是会变的,外面卖的肥肠里面总有厚厚的肥油,这是我不喜欢的类型,当然也有人说要留着里面的肥油那才叫原汁原味儿,不管啥样,自己喜欢的就是最好的。

自己洗肥肠,花的就是功夫,但是用面粉就可以帮不小的忙,新鲜肥肠买回来用面粉加醋不停的揉搓,再用清水冲洗,重复两三次就可以完全搞定,再去掉肥油后就可以下锅卤了,当然在超市里要能买到经过初处理的肥肠那就是好了。

材料:肥肠、卤料、豆瓣酱、酸萝卜、姜葱蒜、花椒、洋葱、香菜根、芹菜、生抽、老抽、盐

做法:1. 处理干净的肥肠加上卤料和老抽、盐一起炖上半小时

2. 卤好肥肠捞出备用

3. 其他配料切好备用

4. 热油下豆瓣酱炒出红油

5. 加入姜葱蒜、花椒、洋葱炒香

6. 加入卤酸萝卜炒出香味儿

7. 加入卤肥肠肠

8. 加入香葱和香菜根,加少许盐

9. 加入生抽炒匀即可

注:卤肥肠的时候放了些盐,酸萝卜中也有盐,所以最后炒的时候只需少放点盐就很有味道了,香菜根我觉得放进去挺香的,不喜欢可以不放哈。

先卤再炒的肥肠格外入味儿,略带点儿酸味很是下饭哩!

这东东不仅下饭,做面条的烧头也是不错的喔,属于重口味人士的最爱。



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

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

现有充值优惠活动!
具体折扣详情请扫码咨询

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