

# 奶酪熬汁做底酱，口口醇香浓郁的奶香玉米披萨

最近家里打开了一罐玉米粒，用了一些大部分还没用完，赶上我正好在烤披萨，就想起了以前某次在西餐厅里吃过一种玉米粒做的菜。于是灵光一闪，这剩下的玉米粒用来烤个披萨应该不错啊……

食材：玉米粒罐头一小碗、豌豆适量、披萨饼底一张

调味料：牛奶250ml、盐、胡椒粉、罗勒适量、马苏里拉奶酪适量、三角奶酪两小块

1. 披萨饼底常温下自然解冻，备用
2. 三角奶酪用手掰碎，放入牛奶里一起煮至融化
3. 小火继续加热，煮到变粘稠，关火
4. 加盐、胡椒粉、罗勒碎调味搅匀
5. 把奶酪汁抹到披萨饼上
6. 铺上玉米粒，撒少许豌豆点缀
7. 撒上马苏里拉奶酪碎
8. 烤箱预热，上下火180度，烤8-10分钟即可

奶酪汁不用熬的太久，看到能挂铲子和

挂锅壁的程度就好了，调味之后稍微放一会儿。随着温度的下降奶酪汁会自然的变稠，到时候再抹披萨饼上，不要还是液体状的时候就着急抹哈。

具体时间根据你用的披萨饼大小和火力进行调整，大的披萨饼需要的时间会更长一些。这款披萨的味道咸而微甜，因为玉米粒本身就挺甜的，我就搭了一个咸口的底酱，要是你就是想吃甜甜的那种，可以在奶酪汁里面加点炼乳进去。但是建议不要搞得太甜，不然吃两口就腻了哈

其实一开始我是打算用西餐里面的普通白酱做底酱的，就是黄油炒面粉的那种。后来想了一下觉得还是用奶酪做底酱口感和味道会更好，毕竟披萨这东西奶酪少了不好吃啊，哈哈

刚烤出来的披萨中间位置奶酪汁会遇热融化，不过想来你也是不能吃那么热的东西的，放一会儿等你能入口的时候奶酪汁又会重新凝固哦~



## 《向往的生活》黄磊为薇娅做春鸡脚，看着都流口水，你学会了吗？



《向往的生活》这档综艺节目，自从开播以来就很受到大家的喜欢，黄磊作为该节目中的常驻嘉宾，大家也是经常能够享受到黄磊做的美食。在最新一期节目里，节目组专程请薇娅前来蘑菇屋助力公益直播，一起为当地果农卖货，黄磊老师为了犒劳薇娅，为她做了一道云南傣族的地方特色小吃——春鸡脚，一眼看去色香味俱全的太有食欲了，隔着屏幕都能闻到饭菜的香味，那么，这道春鸡脚做法是什么呢？

春鸡脚，顾名思义，其实就是把鸡脚放到石臼里捣碎，捣到鸡脚软烂，尽管春的这么碎，骨头和肉还是连在一起的，这样拌着吃会更入味。制作这道美食，需要添加进去的配料十分丰富，所以做出来的鸡爪也是酸辣入味，很是招人喜爱，特别是夏天，那绝对是消暑开胃小吃，让人垂涎三尺。话不多说，今天我们就来复刻一下黄磊老师这道傣族风味的春鸡脚做法，爱吃鸡爪的朋友有福啦，喜欢的朋友不妨与家人共品尝！

【食材】：鸡爪 10个，炒花生 1小碗，香菜 1把，洋葱 半个，大蒜 2瓣，柠檬 4个，小米椒 6-8个，盐 2茶匙，生抽 2汤匙，辣椒粉 少许，白糖 1茶匙

【做法】：1、先把配料准备好。香菜摘掉菜根后仔细的洗干净，然后切成小段。洋葱切块，小米椒对半切开，也可以切成辣椒圈，1个柠檬切片备用。

2、把洋葱、柠檬片、小米椒和大蒜

放入石臼里面春烂，让所有食材的汁水都流出来，这样更入味。

3、鸡脚一分为三，先对半剁开，再把脚掌对半剁开，放入锅中，加入没过鸡脚的清水，放入2片姜放点盐更入味，大火煮开后继续煮3分钟。

4、把煮好的鸡脚放入冰水中浸泡，快速降温，没有冰水的也可以在流动的清水下不断的冲洗2分钟。

5、把沥干水的鸡脚放入石臼里春烂，如果没有石臼，就把鸡脚放入保鲜袋里，用擀面棍敲打，敲到鸡爪的肉皮裂开，敲松敲散。

6、将春好的鸡脚放入大碗里，再放入春烂的洋葱、小米椒、柠檬片和大蒜，取3个柠檬对半切开，挖掉柠檬籽，然后挤入柠檬汁。

7、放入盐、糖，再放入少许生抽增鲜，生抽不用多，1汤匙就行了，咸味来自食盐。如果喜欢吃辣的就再放点辣椒粉，小米椒已经够辣了，不放也行。

8、最后倒入碾碎的炒花生米和香菜，戴上一次性手套用手抓匀，倒入保鲜袋内再揉一下，放入冰箱冷藏30分钟左右，让它更入味，酸辣可口的鸡爪，柠檬的香味又清新又开胃。

傣味春鸡脚味道很酸爽，最合适热天吃了，冰镇一下更好吃哟。

【小提示】：1、建议煮鸡脚的时候放点盐更入味。

2、春鸡脚口味多变，可以根据个人喜好搭配其他食材。

6-119 绝对新鲜美味专业寿司料理

各类寿司拼盘  
海鲜乌冬面  
日式鸡套餐  
鳗鱼饭套餐  
牛肉刀削麵  
生鱼片  
招牌龍卷  
珍珠奶茶  
咖啡、冷(热)飲

地址：15108 Frederick Road, Rockville, MD 20850

# 稻寿司

## Inari Sushi

电话：301-315-8818

每晚6:30後 特價

营业时间：9:30am - 8:30 pm

扫码入群

Gift Certificate

凡购买礼品卷\$100以上有10%优惠

10% off on purchases above \$100

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

# 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

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

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

新店隆重开业

1730 Carl D Silver Pkwy  
Fredericksburg, VA 22401

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