

北方传统的红枣粽子,这么做才好吃,枣香浓郁,虽是点心能当饭



我也有包粽子的手艺,边做边玩边收获,何乐而不为呢!

粽叶还是去年端午时买的,记得当时买了好几包,包了不少送亲戚送朋友了。剩下的粽子叶就放在阴凉通风处。这一晃一年过去了,新鲜的绿色已经荡然无存,但叶片还算整齐。

把粽子叶放在凉水中浸泡了3个小时,叶子吸足水,变得非常柔软。干粽叶非常颜值差了些,但是味道还很浓香。

我包了好几种口味的粽子,其中就有我从小吃到大的“红枣粽”。

相比南方口味众多的粽子来,红枣粽显得太朴素了。除了圆粒糯米就是小红枣了。也因此,两种料都要选择上好的。圆糯米比长糯米更香更黏更糯;小红枣要选肉厚核小味甜的。

白是白,红是红,咬一口细品,虽然寡淡,却更衬托出各自的香味。北方传统的红枣粽子,这馅雷打不动,每年必吃。这么做才好吃,红白相间,枣香浓郁,虽是点心能当饭。

-----【红枣粽】-----

【材料】圆粒糯米、小红枣、凉水、粽叶、小绳

【制作】

1. 材料准备好,圆粒糯米提前数小时淘洗干净,用凉水充分浸泡吸足水;小红枣洗净即可,无需泡水;我用的干粽叶,提前数小时用凉水浸泡变软再使用,用新鲜的粽叶壳冲洗后直接使用;

2. 取两片粽叶,一片压着一片增加其宽度,剪掉两端的硬梗及叶尖,在叶片下面1/3或者1/4处折叠一下,成一个小漏斗型,底部的叶子要将尖端给挡住,防止米粒漏出;想

包小粽子就在1/4处折叠,想包大粽子可以在1/3处折叠;

3. 先放适量糯米在“漏斗”底部,用筷子捣瓷实后放4颗小枣,表面再盖一层糯米,离顶部粽叶边缘要有点空间,这样包裹的时候就不会漏米了;

4. 将上面的叶子折叠下来,压在糯米上,并将两侧的叶子包裹严实,成一个菱形的粽子;

5. 手握紧粽子,用小绳捆绑结实;

6. 包好的粽子放在凉水锅里;我用电饭煲“煲汤”档,1.5小时即可,用普通锅可自己酌情计时。

小提示:

1. 粽子如用新鲜的,不论从颜值上,还是味道上,或者从制作时的方便程度及最后的定型上都比干粽叶制作的要胜一筹;

2. 小枣要选择核小、肉厚、味甜的品种,枣肉不要太干,这样包好的粽子才枣香浓郁,枣肉红润;

3. 糯米食品要热吃好消化,凉吃虽能体现出黏性但却不易消化,所以根据个人体质酌量食用。

吃了几十年粽子,这馅雷打不动,每年必吃,红白相间,枣香浓郁。又到端午了,满街飘满粽子香。

超市里早就有各式的粽子售卖了,但是我不可想买,因为我家有包粽子的材料,

一年一会——鲜滋味【荔枝菌蒸土鸡蛋】

荔枝菌,素有岭南菌王之称。

每年农历五月初一开始到夏至时节,荔枝成熟结果之时,荔枝菌在荔枝林潮湿的白蚁窝上,经过高温多雨、骤出太阳骤降大雨的催谷,迅速生长起来。每年都是昙花一现,时间不长,所以价格昂贵。

挑选荔枝菌要选硬身的、伞还没打开的,这样的荔枝菌最是鲜美,做好后的荔枝菌口感爽脆,鲜美而带有淡淡泥香。

荔枝菌采摘的时候,大多都带着泥沙,所以清洗的时候要特别小心,可以用软牙刷或丝瓜络轻轻擦洗,既洗干净又不破坏菌身完整。

荔枝菌最传统的做法是清蒸,味道也是极正的。

只有最新鲜的荔枝菌才能出最原始最清甜的味道。

再之就是荔枝菌土鸡做汤。

土鸡先浸个半熟,再放入丝瓜,略煮,放荔枝菌,大火一滚,下盐调味就可以了。

一篮荔枝菌说多不多,说少也不少。

家里四口人,这一篮荔枝菌也够做几个菜,量不多,但都精致美味。

所以啊,除了最开始的清蒸和浸鸡汤,然后就是各种尝试。

材料:荔枝菌,土鸡蛋

辅料:花生油,盐,葱花

做法如下:

1/荔枝菌小心擦洗干净,手撕成条状,放入碗中。

2/土鸡蛋放入碗中打成蛋液,下少许盐,适量温水拌匀。

3/把鸡蛋液慢慢隔筛注入碗中,捞去浮沫,包上保鲜膜。

4/放入蒸锅中蒸熟,取出撒上葱花,淋上花生油即可食用。

PS:

1/保鲜膜上面要用牙签戳几个孔透气

2/鸡蛋液和温水的比较大概是1:1或1:1.5,具体要看季节。



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

Gift Certificate
凡购买礼品卷\$100以上有10%优惠
10% off on purchases above \$100

请扫码入稻寿司群

6-101 **Great American Buffet**

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

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

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

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

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)