

自制飘香酱鸭腿的做法



鸭子的肉质细腻,鲜嫩可口,用鸭子烹制出来的菜肴历来都是餐桌上大受欢迎的美味。今天做的飘香酱鸭腿实在是一种美味佳肴,不但满屋飘香,这诱人的香味还飘到了屋外。紫薇喜欢分享,并且乐在其中,下面就具体的做法毫无保留地分享给朋友们,希望大家除了饱眼福,也有机会饱口福。

主料:鸭腿4只,约1公斤。
辅料:冰糖35克,绍兴厨酒250毫升,酱油100毫升(生抽70毫升,老抽30毫升),八角1个,月桂叶1片,生姜30克,小葱少许。

做法:
1、鸭腿焯水洗净后,再放冷水浸泡2分

钟,捞起沥干水分。

2、锅内放入八角、香叶和生姜片,放入鸭腿,料酒和酱油没过鸭腿的80%左右,冰糖打碎后撒在鸭皮上面,以达到更好的上色调味效果。

3、将加入调料的鸭腿大火煮开,改小火慢炖;汤汁收一部分时,将鸭腿翻面,使鸭皮上色;继续将汤汁收浓,但不要全收干,留下少许即可出锅了,用小葱点缀。大功告成啦,可以每人一只酱鸭腿,也可以切块装盘随意吃。

几点说明:

1、冰糖我用了35克,喜欢甜一点的可以加至50克或者更多;假如没有冰糖,可以用

红糖或白糖替代。

2、收汁过程继续用小火,可以使汤汁收浓充分入味,使上色更漂亮且不容易被烧焦。

3、慢炖时间大约2小时左右,假如时间比较匆忙,最后阶段开大火收汁也行,但需小心照看,免得烧焦,功亏一篑。

4、这种做法不加水,用的全部是料酒,这也是飘香及美味的关键之一。

这款飘香酱鸭腿制作方法不难,而且做出来的鸭肉软而不烂,香味扑鼻,色泽诱人,是一款非常独特的美味。各位朋友可以在家里试做一下,吃过一次就会带来难以忘怀的味觉感受。

专门送给枣泥控们的黄油枣泥夹心酥

我相信有不少朋友跟我一样非常爱吃枣泥馅的点心。我从小就对枣泥情有独钟,那时候中秋节家里买月饼,或者春节过年亲戚朋友互相送点心匣子,我就专挑枣泥馅儿的点心吃,其他馅儿的点心怎么也感不起兴趣来,更甚的时候只挖出枣泥吃,点心皮留着。到了60岁了,这个习惯还没有改,对枣泥馅的点心仍然是热情不减,只要路过超市点心柜台看见枣泥卷枣泥酥就买几块吃。我相信在贪吃的路上我肯定不孤单,肯定有一帮枣泥控。今天做一回枣泥馅的点心,自给自足一回。也把方法分享给爱吃的朋友们。黄油枣泥酥和黄油枣泥卷特别适合做中式下午茶茶的茶点,没事的时候沏上一壶老白茶或者普洱,邀上三二好友,喝茶聊天吃点心,美死了。

这款点心的材料不复杂,操作也很简单。核心就是选好枣泥,我这款点心的枣泥没有自制,因为量少自己做不划算了,就买了现成的。这里我要安利给大家,枣泥馅最好买稻香村的,不是给稻香村做广告,我开始买了一个不知名品牌的枣泥馅,稀的不成型,没法用,结果又买了稻香村的枣泥馅,完美。

材料(大约12块)

- 1 低筋面粉 165克
- 1 无盐黄油 88克
- 1 糖粉 60克
- 1 全蛋液 25克
- 1 枣泥馅 165克

- 1 表面蛋液 25克
- 制作**
- 1 黄油软化和糖粉混合打发

- 1 分次加入蛋液继续打
- 1 筛入低粉,搅拌成团
- 1 分成二份,放入两个中号(20*30)保鲜袋中,擀平(尺寸要一样大)

- 1 放入冰箱冷藏室冷藏
- 1 将枣泥馅装入同样尺寸的保鲜袋中擀平。放入冰箱冷藏。

- 1 待材料都已经成为硬的时候,在烤盘中铺上油纸,取出一片面料,剪开袋子,扣在纸上,再取出馅料剪开袋子,平铺在摆好的面料上。最后取出另一块面料铺在馅料上。

- 1 在铺好的面饼上刷上全蛋液,用叉子斜着在表面上划出花纹。这样就完成了。

- 1 烤箱预热180度,中层20分钟。

- 1 烤好后晾凉切块
- 小贴士**
- 1 保鲜袋的尺寸是20*30厘米的(中号)

- 1 面和馅调好了,(夏天)一定要冷藏变硬再操作,合成的时候要取出一块铺好再取出一块,不要一下子都拿出来。冬天温度低就无所谓了。

- 1 烤好的饼的是软的,一定要等晾凉变硬后再切块。切的时候不要用刀来回拉,用锋利的刀按照画好的线直接往下按就行了。



CHINA GARDEN RESTAURANT

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

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

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