

香味的盛宴-卤肉饭

买一块上好的五花肉,我们来做卤肉饭。我不是台湾人,不敢说自己做的卤肉饭有多好多正宗,或者带着妈妈/外婆的味道。但我的卤肉饭,总结了多年来烧菜的点滴经验-将一块肉,极尽全力散发其最好的香味。

一重香-红葱头香

做卤肉饭不能没有红葱头。闽台菜和东南亚菜里,红葱头被去皮切碎,炸成红葱头酥,属于基本调味料。法国菜中,红葱头则是 Béarnaise Sauce 的重要配料,兼备了葱蒜的香和洋葱的甜,可谓百搭。

我通常会在做卤肉饭前,先把几个红葱头去皮切碎,用中小火热油慢慢熬到酥脆,呈金黄色,捞起后沥油,分别备用。

二重香-猪油香

上好的五花肉,要肥瘦相间地切成小细条,这样口感才能肥而不腻,瘦而不柴。切不可偷懒用绞肉。

用一些熬葱头的油热锅,倒入切好的肉燥,中火翻炒,耐心等待猪油滋出,晶晶亮亮间散在肉燥之间,咕

嘟嘟嘟地跳跃,好香啊!那是美拉德反应产生的各种风味的氨基酸、磷脂、三甘酯...

三重香-炒糖香

大手笔地加入糖,翻炒。我们熟悉酱油中的耐盐焦糖,可口可乐中的耐酸焦糖,如红烧肉中的炒糖色。糖的褐变过程,高温产生香气和焦糖色泽的变化,汤汁发粘。

四重香-调味香

依次撒入红葱头酥、蒜末、葱末、少许五香粉和白胡椒粉,沿着锅边溜入酱油、米酒、水。

五重香-砂锅香

转入砂锅或铸铁锅,加盖,小火炖上45分钟至一小时,慢慢 braising, 等猪肉、香料、调料、汤水融合,味觉层次更加丰富浓郁。最后15分钟加入剥壳的白煮蛋。



米饭青菜,配上卤肉和卤蛋,淋一勺汤汁。我想你一定饿了吧。



365天都能吃的冰皮月饼,比糯米糍粑冰淇淋还好吃,根本用不着烤箱



转眼又快到中秋,提前几天我练练手,就拿冰皮月饼拉开序幕吧!不用烤箱的冰皮月饼,365天都能吃,冷藏后比糯米糍粑冰淇淋还好吃,包一包压一压就成形。根本用不着烤箱。

冰皮月饼因为皮子雪白如冰而得名,后来逐渐增加了多彩的冰皮月饼,更增加了如梦般的唯美效果。经过几年的演变,馅料也由传统的豆沙、莲蓉等馅料逐渐丰富为冰淇淋、奶油、榴莲等多口味。特别是后面几种,经过冷藏之后,口感冰凉甜蜜,更符合了“冰皮”的叫法。

传统的冰皮是用糯米粉加适量的小麦淀粉、白糖、水煮熟成膏状,再揉入适量的猪油或白油增加皮子的油膩和韧性,做法稍复杂,而且粉水比不易掌握,自从用了预拌粉之后,吃冰皮月饼就不局限于“中秋节”了,一年四季都可以做为小点心来食用,特别是夏天,做几块包上冰淇淋,那口感棒极了!

今天我就做几个绿豆沙蔓越莓的冰皮月饼,冷藏后的口感酸甜冰凉超赞。看完后,你也可以着手准备了。

-----【彩色冰皮月饼】-----

【材料】冰皮月饼预拌粉300克,85以上热水300克,紫薯粉2克,南瓜粉2克,红甜菜根粉1克,大青麦苗粉1克,绿豆沙适量,(美国 Ocean Spray)蔓越莓干适量

【制作】

1. 冰皮月饼主料准备好:冰皮月饼预拌粉、自制绿豆沙、蔓越莓干、天然植物色素;
2. 将冰皮月饼预拌粉称重分成100克1碗,50克各4碗,其中4碗中分别倒入1-2克天然植物色素,混合均匀;烧一壶开水,分次将85以上热水的面粉:热水=1:1的比例倒入预拌粉中,用筷子搅拌均匀,稍凉后手揉成光滑的粉团,盖上盖子备用;
3. 蔓越莓干切碎,用量多少可随意;(我用的是美国 Ocean Spray 蔓越莓干,色泽鲜艳,酸甜适口)

4. 将自制绿豆沙与蔓越莓碎充分混合均匀;
5. 冰皮月饼的皮馅比可为2:3或者1:1,即用50克的月饼模,皮可以是20克,也可以是25克;皮馅比例也可根据喜欢的口感来调整;将绿豆沙蔓越莓馅分成30克一个,再捏成较结实的馅球,这样包裹时较轻松;
6. 白冰皮称重分成20克一个,再把彩色粉团各放2-3克,拍扁放在白粉团上面;
7. 取一个冰皮拍扁,整理成小盘子状,将馅料球放在冰皮中间;
8. 冰皮四周向上聚拢,将馅料球包裹在其中;皮子有点粘手,且皮子和馅料球的质地不一样,所以在手上抹一点植物油,防粘效果极好;
9. 这是包裹了馅料的冰皮月饼球;
10. 将月饼球塞入50克的月饼模具中,稍用力向下一压再一提,完整的彩色冰皮月饼就做好了;
11. 剩下的皮料可以随意组合,拍成饼状,包裹上适量馅料;
12. 稍加整理成月饼球,再用模具一压就是彩色冰皮月饼了。

【小提示】

1. 用冰皮月饼预拌粉非常省事,只需要用85以上热水的面粉冲粉就可以直接使用,粉皮柔软滋润,不需要放白油;只是在包裹时手上抹少许植物油以利于捏合,同时用月饼模具脱模时也轻松;
2. 彩色冰皮可以少量做装饰用,也可以几种组合在一起,随意捏合后成大理石花纹状;
3. 冰皮做好后可以直接食用,也可以放冰箱冷藏后食用,口感冰凉,与冰皮有进一步契合;
4. 冰皮月饼的馅料可多样,除了文中所用的绿豆沙蔓越莓外,还可用红豆沙、莲蓉、芋泥、甚至冰淇淋都可以包裹入馅。



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