

这菜下饭又下酒,我家每个周末必煮一次,每次都光盘,菜汁都不剩

这菜下饭又下酒,我家每个周末必煮一次,每次都光盘,连菜汁都不剩,这道菜叫啤酒仔姜炒鸭肾。仔姜和鸭肾天生一对,鲜香无腥味,越嚼越有劲,开胃下饭,很好吃。现在又是吃鸭肉的季节,千万不能错过吃鸭肾。

鸭肉是农历七八月最好吃的肉类之一,实惠又肥美,比猪肉便宜,营养和鸡肉差不多。这个时候鸭肉多,鸭肾也多,每年这个时候,我家都吃鸭肾比鸭肉多,因为鸭肾一个鸭子只有一个,加辣椒、仔姜、大蒜、啤酒一起爆炒,比牛肉还好吃。

啤酒仔姜炒鸭肾好吃的技巧:第一、鸭肾的挑选,新鲜的鸭肾,颜色深红,颜色偏暗的说明存放时间比较长,闻一闻有自然的肉腥味,属于正常。优质的鸭肾无异味,外皮自然光泽,不干不湿。第二、炒鸭肾的时候加少许啤酒、仔姜、辣椒,可以去腥提鲜,味道特别好。第三、炒鸭肾的时候要多加一步,锅里少许油,把鸭肾爆炒这个时候的锅里少量水,要盛出鸭肾,把锅里的水倒掉,并且清洗干净。再次炒菜,增加这一步,鸭肾就鲜香味美。

【啤酒仔姜炒鸭肾】食材:鸭肾,红辣椒、大蒜、仔姜、啤酒、食用油、花生油。其中鸭

肾也叫鸭胗、鸭胙,都是同一个地方。

步骤1:鸭肾解冻之后清洗干净沥干水。先横切,要连着切,不要切断开,再竖切,就能形成刀花,一个鸭肾可以切成4等分的刀花。鸭肾解冻技巧,因为我不是买的新鲜鸭肾,是冷冻的。鸭肾提前一个晚上从冰箱的冷藏室放入到冷冻室。

步骤2:红辣椒清洗干净,剁碎、大蒜去皮,拍碎,切好。仔姜洗净切片。因为仔姜比较嫩,味道好,可以多加生姜。如果是老姜,就二三片生姜即可。

步骤3:锅烧热,倒入少许花生油,把切好的鸭肾倒入锅里,用旺火爆炒,鸭肾很快变白色,说明鸭肾炒熟。这个时候锅里有少许水。把鸭肾盛出来,把锅里的水倒掉,并且清洗干净。

步骤4:锅烧热,倒入花生油、放大蒜、辣椒小火煸炒香,接着倒入仔姜,翻炒。仔姜是无渣,特别适合焖鸡肉、鸭肉。

步骤5:转为旺火,把鸭肾倒入锅里,加少许啤酒、盐、酱油,翻炒均匀,香辣开胃,特别好吃。

【sourcehe 温馨小贴士】1.鸭肾有大有小,宁愿挑选个头大也要挑选小的,建议选大小适中,新鲜的鸭肾即可。2.炒鸭肾的时



候,要旺火爆炒,很快就会有水,这个时候一定要倒掉,否则鸭肾就有腥味。3.鸭肾去腥可以加啤酒、酱油、仔姜、料酒等。

香辣的的下饭下酒菜,仔姜炒鸭肾,你学会了没?

这道牛奶饮品真霸气,黑红的珍珠好Q弹,多一步降低热量放心喝



这段时间我对甜的食物有着狂热的向往,差不多一周就得捣鼓一大杯黑糖珍珠奶茶,虽然搓珍珠时有点麻烦,但是最后的成品我是非常满意的。

Q弹的黑珍珠,浓香的奶茶,每一颗、每一口都让人有着极强的满足感。特别是Q弹的黑糖珍珠狠狠嚼,竟然有种特别解气的快感。

外卖的各种奶茶为了追求浓香的口感,除了大量放糖外,还会使用一些奶精等人工合成的添加剂。这也就是为什么越来越多喜欢它又想舍弃它的原因。

咱自己在家做,图的是健康和乐趣。用我的方法多做一步,可以有效降低红糖所带来的热量,放心喝,真好喝!

-----【黑糖珍珠奶茶】-----

【材料】木薯淀粉60克,清水55克,黑糖35克,牛奶适量,红茶少许

【制作】

1.制作黑糖珍珠奶茶的材料全部准备好:木薯淀粉,黑糖,凉水,纯牛奶,红茶;木薯淀粉是必需的,不能用其它淀粉代替;黑糖可用红糖代替;全脂或者脱脂牛奶随意;红茶据说是锡兰红茶口感和香气更佳,没有的话用立顿红茶包也可;

2.凉水和黑糖用小火加热,煮至糖块融化;

3.将木薯淀粉倒入黑糖水中,用搅拌棒迅速搅拌均匀,使淀粉成为一个有黏性的淀粉团,如果呈流动状的浆状,说明加热不充分,要继续小火加热,直到将其搅拌成面团;

4.这是搅拌好的黑糖木薯面团,看着干巴巴的,取出放在操作台上,晾1分钟;

5.手能接触时,将黑糖木薯面团反复压揉,很快就揉成一个非常光滑有弹性的面团了;

6.将面团搓成长条,揪一小块,在手掌中揉成大小如豌豆大小的小球,这个就是“珍珠”的雏形;面团极易失水,操作时要用保鲜膜覆盖,特别是水量少的时候更离不开这一步;

7.取一个容器,内放少许木薯淀粉。每揉好一个珍珠,就将其扔入盘中,自然滚动而裹上一层淀粉,可防珍珠粘连;

8.将黑糖珍珠入凉水锅中,大火煮开后转小火,保持小沸状态;

9.纯牛奶中加约5克红茶末,小火煮开,不时用勺子搅动,防止糊底;红茶的用量可依个人的喜好来调整;

10.熬到浅咖啡色时可关火;

11.准备一个杯子,将红茶过滤掉;

12.此时,珍珠全部浮起来了,可以夹起一个尝尝,如果内外颜色一致没有生芯,用漏勺将珍珠直接捞入牛奶中,想要口感更加Q弹,可用凉水浸泡一会儿。

【小提示】

1.黑糖木薯粉团可软可硬,一次用不完可将搓好的“珍珠”直接冷冻,下次用时直接入凉水锅煮熟;

2.珍珠和奶茶是分开煮的,在煮珍珠时,有部分糖会渗透在水中,所以珍珠的湿度会下降,但这样做却能降低这道甜饮的热量;想要糖分不流失,可以将红茶装入茶包中,珍珠入牛奶直接小火煮,不时搅动防糊底和粘连;或者用奶茶机更省事;

3.木薯淀粉和水量的比例基本上是1:1,但要考虑到黑糖的用量,所以可以半淀粉与液体量调整为1:0.8,即100克的淀粉可用80克凉水;

4.糖水煮化后,迅速将淀粉倒入其中,搅拌均匀后再次加热,直到形成一个有弹性的粉团,充分揉匀后使用,珍珠才会光滑有弹性。

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 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

新店隆重开业

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

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)