

十月的石榴正当红,来做上一杯酸甜可口的红石榴苏打喝喝吧

一进入秋季硕大的石榴就出现在了各个市场变成了水果界的新星受人追捧,但毕竟是应季水果,石榴的季节其实很短。有的人很喜欢吃石榴,我小时候一直觉得石榴是酸的,直到最近几年偶然在市场买了一个才发现很好吃,现在每年我都会买来吃

虽然都是石榴个头看着差不多,可味道和颜色还是有差别的。我喜欢那种甜中微酸的,吃着很清爽,尤其是吃荤腥吃多了可以拿它来解腻。前两天买的时候颜色很红,味道很甜,我边吃边想其实也可以拿它来做饮料啊!还记得娃很小的时候我用手给他挤石榴汁喝,一个大石榴挤不出多少果汁,但孩子很喜欢喝,不过现在基本我也不这样做了,不过要做饮料的话可能还真得再次手动榨汁了……

食材:红石榴糖浆适量、石榴两大个、原味苏打水一罐、冰

块一杯、薄荷一根

1. 石榴剥好
2. 装进纱布袋子里,用手挤出果汁备用

3. 杯中放入冰块,倒入 1/4 杯的石榴糖浆

4. 倒入石榴汁至半满,倒满苏打水

5. 插入吸管,点缀薄荷叶

因为我家没有原汁机所以只能用手挤果汁,毕竟如果用搅拌机的话石榴籽也会被打破影响整体味道。反正只是在剥的时候比较费事,挤汁相对来说还是挺容易的,嘿嘿~

石榴这东西果汁含量还真是不高,一小盆的石榴籽挤出的果汁还不到一大碗,而且颜色也不如没挤之前的好看总觉得有些发暗。所以这石榴糖浆的作用主要就是调节色度和口味了,毕竟纯石榴汁兑苏打水味道会很淡哈,有了糖浆就不成问题了~



这菜我从小学开始吃,每次回家奶奶都要煮一锅,连菜汁都不剩!



这菜我小学开始吃,每次回家奶奶都要煮一锅,连菜汁都不剩,太香了!放假8天,我又回家陪奶奶了。第一天到家,奶奶就给我炖了一锅土豆焖鸡,特意留给我吃,简单奶奶给我最熟悉的菜,路途的疲劳已经九霄云散,满满的幸福感。

土豆和鸡肉天生一对,简单炖一炖,鲜香味美很下饭,老小都喜欢吃。我从小就喜欢吃土豆焖鸡,鸡肉鲜嫩,土豆酱香,一荤一素完美的搭配,下饭又美味。现在工作了,每次回家,奶奶还是要煮一锅土豆焖鸡,满满的都是爱,不管多累,只要有假期,我都会回家陪奶奶吃饭。

土豆焖鸡是一道家常菜,食材常见,做法简单,但是要做好吃需要技巧。第一土豆的挑选,椭圆形的土豆最香。大小均匀,外皮光滑,不发绿不长芽。优质的土豆外皮的颜色是淡黄色,光滑不斑点,切块之后有很多淀粉。第二、鸡肉选择鸡腿更香,瘦肉多,肥肉少,肉质紧实,2个鸡腿可以焖一锅菜,特别时候。第三、鸡肉要煎至微黄,把多余的油脂煎干,这样的鸡肉才香,鲜嫩。第四、土豆要多放点油炸熟之后,加入鸡肉,高汤,土豆香软,鸡肉鲜美,很好吃。喜欢吃辣椒还可以加少许红辣椒,开胃下饭。接下来分享具体做法:

【土豆焖鸡】食材:土豆、鸡腿、红辣椒、生姜、香葱、料酒、盐、生抽、花生油。其中生姜可以去鸡肉的腥味、辣椒开胃下饭,不吃辣椒

可以不放辣椒,味道一样美。

步骤1:新鲜的鸡腿洗净切块,红辣椒、大蒜、生姜分别洗净切好备用。其中,冷冻鸡腿需要提前取出解冻,没有解冻的鸡腿不能下锅,影响肉质的口感。

步骤2:土豆去皮,清洗干净,切块,用冷水浸泡3分钟,捞出沥干水待用。土豆为什么要浸泡,浸泡可以把沉淀的土豆淀粉减少,炒土豆的时候就不会粘锅,格外香软。

步骤3:锅烧热,倒入少许花生油,把切好的鸡肉,均匀放入锅里,煎至微黄,翻转另外一面继续煎至微黄。油亮干香即可出锅,煎鸡肉的时候可以放几片生姜,去腥提鲜。

步骤4:锅里倒入多些花生油,把土豆放入锅里,煎炸外皮焦香。通过煎炸的土豆块,加鸡肉炖会格外香哦。

步骤5:把煎好鸡肉、辣椒、葱白放入锅里,倒入2勺高汤,如果没有高汤,可以加适量的水,旺火煮沸之后转为中小火焖10分钟。

步骤6:放盐、酱油翻炒均匀,转为旺火收汁,熄火之后,放香葱即可,下饭又美味,很好吃。

【sourcehe 温馨小贴士】1. 土豆长芽、发绿不能吃哦,挑选土豆的时候一定要看清楚,外皮光滑,无斑点,不长芽。2. 没有鸡腿也可以放鸡肉。鸡肉要煎至干香才能炖土豆,否则鸡肉会有腥味。

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

请扫码入稻寿司群

Gift Certificate

凡购买礼品卷\$100以上有10%优惠

10% off on purchases above \$100

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

新店隆重开业

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

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

COUPON

15% off

65岁老人额外10% off