

桔子太酸别着急扔,煮一煮还能继续吃,凉的比热的还好吃,正点!

适时节而做的桔子罐头,方法对了,才是小时候味道,过口难忘

这是我家今年秋天第二次买桔子。第一次买时,桔子皮还是全绿的,十元钱五斤,老公提了一袋回家,酸得让人无语,放着放着外皮就干巴了,没等我再加工,就被那位提着扔掉了,十元钱就这么浪费了。

第二次买桔子,价格比之前便宜了一半,超市搞特价,说是蜜桔,九毛九一斤,看着便宜,桔皮也变成桔黄的了,没忍住,又提了一小包回家,虽然比之前的要好很多,但还是酸大于甜,打开尝了两个后,又放置在一旁了。

桔子酸,别着急扔掉啊,我们来做个桔子罐头。对于桔子罐子,对于现在年轻来说,好像有的都没尝过,毕竟现在的新鲜水果这么多,运输这么发达,只要想吃,几乎没有是什么所满足不了的。而对于出生于六零七零年代的人来说,水果罐头,就是童年的奢侈品,那时走亲访友如果用网袋提上两罐水果罐头,那是极大上的礼物了。除了桃罐头,山楂罐头,我最喜欢的还有桔子罐头。现在就把罐头的做法分享给大家,煮时一定要注意我的方法,方法对了,才能煮出小时候的味道,保您过口难忘记。

所用食材:

桔子6个 冰糖80克 水适量

具体做法:

1 先将桔子去皮。这个季节的桔子没有核,正是做罐头的好时节。

2 将桔子分成小瓣,仔细去掉表层白色的桔络,我就去了三个桔子的,其它另外三个就没有耐心了,粗粗的去掉了大概的。基本能保留最好,虽然有点微苦,但是它具有药用价值,可镇咳解毒呢。

3 剥桔子时锅也别让它闲着,在锅中加入少许的水,然后把冰糖放在锅中煮融化。冰糖的分量按个人口味调整,没有一定之规,喜欢甜口的就多加点,喜欢酸口的就少加点。另外,桔子的酸甜度也不同,这个煮的过程中尝下汤汁,随时调整。多加点冰糖的好处就是延长保存时间。

4 将桔子瓣放在蒸格中,放入锅中,看一下水量,水刚刚与桔子齐平即可。我用的是臻米升降电火锅,这个锅煮可以蒸煮如可涮,既能煮火锅,又能当成蒸锅来使用。它的五档火力可调节,各种烹煮都适合。我用的是火锅模式,可以自如的升降它的蒸笼,非常的方便。

您也可以用它其它厨具来制作。

5 大火煮开后转中小火,煮十分钟左右。中途可以将蒸格升起来,把桔子翻个面。

6 最后再次升起蒸格,用叉子或者牙签



扎桔子瓣,让桔子的汤汁流出一点。这样,桔子汁的味道可以充分渗入到汤汁中,可以使汤汁的色泽更鲜艳,味道浓郁,最后再沉入汤汁中,盖上盖子五至十分钟。

7 然后趁热将桔子罐头装瓶,密封。放

凉后放冰箱,可更长时间的保存。密封后的瓶子要倒置,并且保证清洁,无油无水。

美美的享用吧!建议放凉后再食用,酸甜适合,如果热食,那样桔子会有点酸哦!

简单几分钟,让速溶咖啡变个样,口感更香更浓



米酒也能做咖啡,我做过一次就喜欢上了,天天晚上都想来一杯

小时候听过一首歌,叫做美酒加咖啡,当时只是听着歌美,却体验不出其中的韵味。却没想到,最近一段时间,我开始沉迷于其中,用甜美的酒酿,来做咖啡。

朋友最送了俩盒咖啡,其中一盒是无糖但含奶的。我早早的把含糖的喝完了,剩了这一盒无糖的,觉得微苦,需要给它加点甜,感觉才能下肚。

那天在网上看到可以将酒酿和咖啡结合在一起,家中正好有刚做的酒酿,于是决定试试。没想到,这一试,竟然找到了适合自己的品味和口感,并且迷上了这个味道。米酒的清甜,咖啡的微苦,两者的碰撞,竟然那么完美,奶香味混着咖啡味,清新不腻而甜美。让咖啡这个舶来品,与中华的传统酒酿深度融合,把普通的咖啡喝出了高级感。这下面我就把做法也分享给大家,如果您家中也有速溶咖啡,您也是每天需要一杯咖啡一提神,那也试试吧!我现在每天晚上坐在电脑前,都会来上一杯提神呢!

所用食材:

酒酿4大勺 咖啡2包 糖1勺 水3

勺牛奶250毫升

具体做法:

1 将咖啡粉放在杯中,然后加入糖。我用的是格兰特二合一咖啡,咖啡里不含糖,但也不含植脂奶沫,只有咖啡和脱脂奶粉。我加了一勺大约15克的糖。糖的量您自己决定就行。不要太过量。

2 加入3勺热水。注意,是热水,而不是凉水,这样才能融化咖啡。

3 把咖啡与水混合,使其没有干粉末。

4 用打蛋器搅打咖啡。打至咖啡液微微浓稠即可。这个咖啡是打不到如奶油般膨发的状态的,所以打稠了就行。

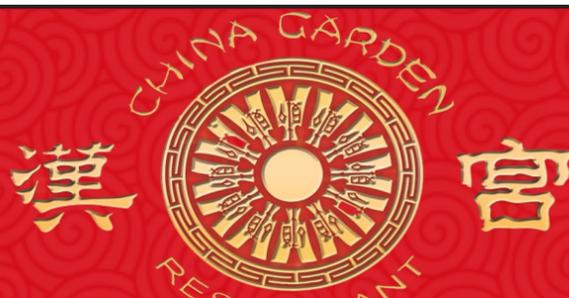
5 准备一个玻璃杯,先在底部放酒酿。酒酿很甜,您要掌握好用量,我放了三大勺。

6 然后取三分之二的咖啡液体倒入杯中。

7 接着,把热牛奶慢慢倒入杯中,可以用勺子抵住杯壁,缓冲一下牛奶。牛奶可以用凉的,也可以用热的。

8 接着,再倒入一勺酒酿。

喝时搅拌一下,美美的,香香的!



11333 Woodglen 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
New York Mart MD(中国城超市内)
15108 Frederick Rd Rockville MD 20850



发美食秀,晒朋友圈八折优惠券!
具体折扣详情请扫码咨询

燕子螺蛳粉

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
*外卖平台点餐: freshgogo, chowbus, hungrypanda
*店内订送餐: 10-20mile 以内, 需消费满\$60-\$100 以上
*定点送餐: 周三、周六、周日(取餐地点详情扫码或电话咨询)

DC, MD, VA 各地都可送餐!



OPEN HOURS:
10:00am-8:00pm
全年无休

6-121