

口口都是雅诗兰黛的应季石榴酒,秋末初冬独有,做一回封存一整年

初冬时节,把秋天的味道装进酒里,晒到朋友圈,有留言说美翻天

岁月一轮轮的变化,四季轮转,每一季都会给我们带来不同的美味。随着年纪的增长,对每一季的感受越来越强,总会想方设法抓住每个季节独有的时光。前几天我把泡的石榴酒晒的朋友圈,有的朋友留言说,简直是美翻了天,也想跟我一样做个幸福的酒鬼。

其实每一季,我都会泡点应季的水果酒。春天的草莓樱桃,夏天的荔枝桃子,秋天的葡萄石榴,待到冬季坐在有暖气的房间慢慢品味,与朋友分享,共同回味一起度过弥足珍贵的美好时光。秋末初冬正是石榴大量收获上市的季节,价格也是最便宜的时节,所以我们要抓住这个机会,开始泡石榴酒吧!

泡石榴的原酒,您可以用十几度的米酒,也可以用二十几度的低度白酒,四五十度的高度白酒,这个您根据自己的酒量来就可以,唯一需要注意的是,要选用纯粮酿造的酒。自己喝,一定要用好的!

度数高的白酒,防腐效果要好一些,放进去的是果实不容易坏,但泡制的时间要久

一点。低度的酒,喝起来更绵柔一些,泡制时间短,只需三到五天就可以饮用了,但是因为酒精度低,防腐也低,也就容易变质,所以待泡出颜色,就要放冰箱中保存着了。

所用食材:

15度清酒2瓶 突尼斯软籽石榴6个 冰糖(葡萄重量的1/4量)

具体做法:

1 首先要准备泡石榴酒的容器,可以是罐子,也可以瓶子,但必须是能密封的那种。

2 取一个石榴,先沿石榴的上部位轻轻的划几刀。

3 沿刀划的部位取下石榴的上部,通过开的天窗沿着石榴的隔膜部位向下划几刀。

4 再轻轻一掰,即可轻松将石榴打开。

5 这样石榴的籽就可以轻松的剥出,注意,要去除这些石榴的梗。建议大家用突尼斯软籽石榴,这个石榴的色泽最漂亮,当然其它粉色的石榴也可以,只是泡出的酒色没有这么漂亮。

6 大块的冰糖不用大砸,放进微波炉加热两分钟,即可轻松掰成小块。

7 接着按照一层石榴籽。一层冰糖的样子开始往容器里放置。



8 最后加入清酒。密封起来就好了。经常把它晃一晃。原则上酒体颜色变粉红之后,就可以开始喝了。

了。放得越久越好喝,但清酒度数低,还是要放冰箱保存保险啊。

香酥杏鲍菇&酥脆炸薯片:蔬菜做出肉滋味



明知道不健康但还是会想吃的,大概非油炸食品莫属了。据说有99%的人对酥脆的油炸美食难以抗拒,只要看到酥酥脆脆的油炸小食,就心痒难当,吃起来常常不想停下来,这些高热量美食就像有

魔法的小妖精一样,让人莫名其妙

的感到快乐和幸福。食材或被裹上粉或裸身被丢进油锅里,滋滋作响,瞬间香味便迫不及待的冲出油面扑面而来,看着食物在油锅中翻滚碰撞,焦香金

黄的,说它是味觉和视觉的享受一点也不为过。咬上一口,有的外间里嫩有的酥脆掉渣,满口留香,让人欲罢不能!

【香酥杏鲍菇】

这道炸杏鲍菇首先从视觉上

来看很像小酥肉之类的荤菜,吃上一块你会感觉到真的有肉滋味,外皮酥脆内里柔软外加一点杏鲍菇特有的叭叭叭的口感,非常美妙的口舌感受,炸好后无须过多调味,搭配烤肉蘸料蘸食就非常美味。

用料:

杏鲍菇1根、小熊驾到炸鸡裹粉适量,小熊驾到韩式烤肉蘸料适量、盐适量

做法:

1.取适量炸鸡裹粉倒入大碗中。

2.加入适量清水调成如酸奶状的面糊。

3.杏鲍菇洗净后切成粗条,加入1小勺盐拌匀腌15分钟,目的是杀出杏鲍菇中的水分同时给杏鲍菇调个底味。

4.用手挤出杏鲍菇中水分后再撒点干的炸鸡裹粉拌匀,这样处理一下有助于下一步杏鲍菇更好的挂糊。

5.将杏鲍菇放入面糊中表面裹满面糊。

6.放入热油中用中火炸制杏鲍菇表面硬挺颜色金黄捞出。

7.继续加热油温再将炸好的杏鲍菇放入锅中复炸一下捞出(时间

不宜太久,表面颜色略加深即可)。

8.吃的时候搭配烤肉蘸料,味道棒棒哒!

【酥脆炸薯片】

炸薯片,太简单的美味小食,最佳追剧佐酒小零食,自己做没有添加剂,炸好后用纯天然的小熊驾到烤肉料这么一拌,辣味和原味随自己喜好,酥脆酥脆的,比外卖的好吃哈!

用料:

土豆2个,小熊驾到韩式烤肉蘸料适量

做法:

1.土豆去皮洗净。

2.用工具切割成网格片,没有工具直接切成普通圆片也可。

3.切好的土豆片先用冷水冲洗两遍洗去表面的淀粉,再放入开水中焯一下捞出放入冷水中过凉,土豆片焯至变色即可,时间不宜太久。

4.将土豆片沥干水分,放入热油用中小火炸至酥脆金黄捞出,再升高油温复炸一遍。

5.取适量烤肉蘸料。

6.将烤肉蘸料撒在土豆片上拌匀即可。

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

扫码入群

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
周六 9AM - 10PM
周日 9AM - 9PM

节假日照常营业 (圣诞节除外)

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