

百吃不厌的肉松面包卷, 12分钟出炉真省事



今天心血来潮,想要做一个肉松面包卷,起因缘于柜子上的一袋肉松,思来想去不知道当初为啥要买它。正琢磨着,突然,肉松面包卷就浮现在眼前了。细想一下,距离上次做肉松面包卷至少一年了。这次咱用老面来做,比直接发酵法多了一些香气。

还好,基本功还在。面包片刚出来两分钟,我就心急燎地卷上了,结果表皮有点小开裂,但总体还不算差。老妈说,你真是猴急猴急啊!

都说岁数大了对吃的没那么向往,但一想到自己做的美食,还是抑制不住地兴奋。原本是打算当早餐吃的,结果吃掉两头切下来的下角料后竟然上瘾了,紧跟着又吃了一

大块,早餐瞬间变晚餐。

-----【老面肉松面包卷】-----

【材料】老面40克,高筋面粉(面包粉)200克,奶粉10克,干酵母1.5克,鸡蛋50克,盐1克,白糖15克,黄油15克,凉水80克

【装饰】香葱叶适量,冠利黄芥末酱适量,肉松适量,植物油少许

【数量】28*28CM 一盘

【温度】中层,上下火180/200度,13分钟

【制作】

1. 面包主材大合影:高筋面粉(面包粉),奶粉,黄油,细砂糖,耐高糖干酵母,鸡蛋,室温凉水,盐,右侧的片状物是冷冻切片的老面,要完全解冻再使用哦;

2. 除黄油外的所有材料入揉面桶中,先低速2分钟搅拌成团,再转中高速搅打5-8分钟,能扯出粗膜时加入黄油;面粉的吸水率和环境的干燥程度不一样,可预留20克水,看面团状态适量增减;

3. 先低速将黄油完全融入面团,再转中高速搅打;面团光滑柔软不粘盆壁,揪一块面团,慢慢在手上撑出透明有弹性的薄膜;

4. 面团收圆放入揉面盆中,蒙保鲜膜放温暖湿润处基础发酵,如果用发酵箱,温度28,湿度70,时间约为1小时;

5. 面团是原来的2倍大时,手指蘸面粉在面团顶部戳个洞,不塌陷,微微回弹,发酵成功;

6. 面团放在案板上,轻轻拍打排气,擀成正方形面片,面积与使用的烤盘大致相等;

7. 将面片转移到不粘烤盘中,我用的学厨28*28cm的不粘烤盘,烤盘内无需刷油;将面片再次擀平擀匀,使其铺满烤盘;

8. 告诉你一个小窍门,如果所用的擀面杖太长而不能平放在烤盘里,可用一个桶状的水杯擀面片,这样比用手抻拉要均匀;将面片放温暖湿润处二次发酵,温度35,湿度80,或者放在烤箱中用发酵档,用喷壶往烤箱内壁喷几下增加湿度;

9. 发酵快结束时准备一下小料:香葱叶切末,倒少许油拌匀,这样可使烤出来的葱叶翠绿不变黄;鸡蛋打入碗中;

10. 面片是原来的1.5-2倍高,表面用餐叉扎小洞,防烘烤时受热不均而鼓包,表面刷一层鸡蛋液,均匀地撒上香叶葱;烤箱预热200度;

11. 将生坯送入预热好的烤箱中层,上下火180/200度,13分钟,根据烤箱的实际情

况来调整;

12. 烤好的面包片立即出炉,轻震两下,拖出烤盘,晾架上晾3分钟;

13. 将面包片翻身,在背面用面包刀划几刀,利于卷卷,刀口不要划透下面的面包皮;

14. 将冠利粗粒黄芥末酱和肉松准备好;

15. 趁着面包片温乎好卷,将适量粗粒黄芥末酱挤在面片上;

16. 用抹刀抹均匀,再撒少许肉松;

17. 将面片卷成卷,封口放在侧边;用油纸包裹严实,放在密封的保鲜盒里20分钟定型;

18. 切掉不规则的两端,再切成宽窄均匀的面包卷;

19. 两端切面抹适量粗粒黄芥末酱,看,黄澄澄的,还能看到黄褐色的粗芥末粒;

20. 蘸裹适量肉松,大功告成啦!

【小提示】

1. 老面就是以前发好的面团,用量不宜超过主面团面粉量的20%;老面可放在冰箱冷冻保存,要完全退冰后再使用;

2. 面包片高温烤,时间不宜太久,防水分过度蒸发而变干;烤的温度和时间根据使用的烤箱实际情况来调整;

3. 面包卷卷的时候开裂原因有两点,一是烤的温度过高或者过久,二是在面包片未降到手温时就开卷,表皮过干而导致的;

4. 我用的德国冠利粗粒黄芥末酱,口感并不像中式芥末那么呛,其口感柔和,万能百搭,细嚼慢咽还能品味到颗粒饱满的芥末籽,口味独特,是沙拉酱等酱料所不能比拟的。

用煮饺子的方法煮八爪鱼,屡试屡成功,又脆又嫩特好吃

海边人的就有这样的口福,随时都能吃到的鲜活的海鲜。但每种海鲜都有最适合食用的季节。比如八爪鱼,最适合吃的就是初冬时节。这个时节的北方,大海还没封冻,八爪鱼的头部既有膏,还有籽,咬一口,香香的,还有黑黑的墨汁。

八爪鱼怎么做?需要煮多长时间?今天我就与分享一下从海边老渔民那学的做法,跟煮饺子一样的做法,三点开。有的朋友会问什么叫三点开?煮饺子,我们一般会在饺子下锅煮沸后,加一碗凉水,待再次煮沸,然后再加一次凉水,一共重复三次,这叫三点开。一般的饺子,在加三次凉水,就会煮熟出锅。八爪鱼也是同等的道理。

出锅的八爪鱼,还有再进行一次处理,就是要将它投入冰水中过凉,这样八爪鱼会迅速降温收缩,咬一口,特脆,特好吃。下面我就把具体做法分享给大家:

所用食材:
八爪鱼 黑醋 姜 盐

具体做法:

1 将鲜活的八爪鱼放在盆中,加入两勺醋。

2 用手抓揉,给它做个按摩,这样,八爪鱼吸盘上的脏东西都可以搓下来。

3 将搓过的八爪鱼用水清洗干净,这时,如果特新鲜的八爪鱼还会活着的。

4 锅中提前把水烧沸,加入姜片,一大勺醋,一勺盐。

5 用手提起八爪鱼的尾部,然后将其头部先放入水中定型,待其变硬后再松手。

6 待水沸,开始点水,一次一杯,水沸后再加一次,一共重复三次。

7 然后将八爪鱼捞出放在冰水中,这样做可以使其更脆。

8 姜末加入黑醋调个蘸汁,然后配上八爪鱼就可以食用了。

食用时,配上姜醋汁,美味解腻又驱寒气,特别美味哦!



CHINA GARDEN RESTAURANT 汉宫

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

6-122

yanzinoodle.com
New York Mart MD(中国城超市内)
15108 Frederick Rd Rockville MD 20850

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

OPEN HOURS: 10:00am-8:00pm
凡购买礼品卡\$100 以上有10%~15%优惠
全年无休
6-121

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, 饭团外卖
*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!

发美食秀,晒朋友圈 八八折优惠!
具体折扣详情请扫码咨询