

红烧香菇鸡&清蒸虾球金钱豆腐: 吉祥年菜预热起来(大吉大利,蒸蒸日上)

年的脚步越来越近,年菜开始预热咯!
 糟心的2020终于过去了,一场疫情将好多人几乎逼到了绝境的边缘,好在一切都在朝好的方向发展,人们都在期盼2021能给我们带来好运和希望。虽然有些事可能还会不随人愿,比如来势汹汹的病毒,它依然像魔鬼一样在我们身边潜藏着,但是只要我们做好自身防护,把自己的身体打造成铜墙铁壁它就没有可乘之机。

专家说,对于我们普通健康人和病毒初期感染者来说,对抗病毒和减轻病毒侵害的最好方式之一就是要加强身体免疫力和增加营养。今天推荐的这两道菜富含丰富的蛋白质,对于增加身体免疫力有很好的帮助。另外,这两道菜的寓意也很好,很适合年菜的餐桌。

【红烧香菇鸡-大吉大利】

用料:

鸡腿1只,干香菇适量

调料:

欣和原酿酱油3大勺、欣和有机米香料酒2大勺、欣和本味蚝油1小勺、葱姜蒜适量、八角2颗、桂皮1小块、五香粉1克、香叶2片、干红辣椒适量、鸡精1小勺、冰糖20克

做法:

- 1.干香菇洗净用水泡发挤干水分切成小块(泡香菇的水留用),鸡腿去骨洗净。
- 2.锅中倒入清水放入鸡腿,倒入1大勺米香料酒。
- 3.大火烧开将鸡腿肉焯水1分钟,捞出鸡肉用温水洗掉表面的血沫,控干水分备用。
- 4.炒锅烧肉倒油,油热后放入八角桂皮小火煸炒出香味。
- 5.放入葱姜蒜、干红辣椒继续煸炒出香味。
- 6.倒入香菇和鸡肉中火炒约1分钟。
- 7.烹入料酒略炒。
- 8.倒入酱油。
- 9.最后倒入蚝油继续炒至食材上色。
- 10.倒入开水或者啤酒(水量稍微没过食材即可),放入冰糖盖上锅盖大火煮滚后改成小火炖煮15-20分钟。
- 11.最后大火收汁放适量鸡精调味撒如适量葱花即可出锅(汤汁不要收干,留一些汤汁鸡肉味道更好,汤汁还可以拌饭非常香哈)。

【清蒸虾球金钱豆腐-蒸蒸日上】

用料:

鲜虾、日本豆腐、鸡蛋

调料:

欣和原酿酱油、芝麻油、葱丝、盐

做法:

- 1.准备原料,将虾洗净去壳。
- 2.将收拾好的虾开背去虾线。
- 3.在虾肉上端戳一个洞。
- 4.将虾尾从洞中穿过。
- 5.鸡蛋放入碗中打散,加入约1.5倍的温水搅匀。
- 6.加入少许盐调个底味。
- 7.过滤掉浮沫。
- 8.日本豆腐切厚片。
- 9.将切好的日本豆腐码盘。
- 10.倒入蛋液。
- 11.盖上保鲜膜,保鲜膜上用牙签戳小洞,放过锅中上汽蒸约6分钟至蛋液凝固。
- 12.取掉保鲜膜将虾仁掰入盘中,继续整2分钟至虾仁熟透关火。
- 13.取适量酱油浇在蒸好的虾仁豆腐上。
- 14.撒入适量葱丝,浇一勺滚油烹出香味即可食用。



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

每晩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

生日聚会 大型团体
 周末丰富多彩的早餐

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)

COUPON
 15% off
 65岁老人额外10% off

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