

过年喝不完的酒怎么办？8道美食做起来！



新春佳节，又是与亲朋好友团聚，分享一桌美酒美食的时候。大家在觥筹交错后难免会剩下一些美酒，如何处理它们呢？这里，我们分享几道利用剩下的葡萄酒制作的美食，助各位大饱口福！

一、红酒烩鸡

材料：
红葡萄酒、鸡肉、蘑菇、洋葱、胡萝卜、西芹、面粉、番茄酱、胡椒粉、盐

制作方法：

1. 首先把鸡肉切块，撒上盐和胡椒粉腌制30分钟，然后裹上面粉；
2. 将腌制好的鸡肉放入锅里煎，直到鸡肉两面呈金黄色后捞出；
3. 将洋葱、蒜头、西芹和胡萝卜切好，下锅炒5分钟；
4. 配料炒熟后，加入番茄酱，炒匀；
5. 将此前煎好的鸡肉放入锅中，并倒入红葡萄酒，用中火焖煮15至20分钟。

二、红酒炖牛肉

材料：
红葡萄酒、牛肉、培根、洋葱、胡萝卜、蘑菇、月桂叶、百里香、胡椒、番茄酱、橄榄油、黄油

制作方法：

1. 牛肉切块，培根切细条，胡萝卜和蘑菇切片，洋葱切丝；
2. 用厨房纸巾将切块的牛肉去除水分；
3. 在炒锅里倒入一汤勺橄榄油，迅速翻炒牛肉至牛肉熟成棕色；
4. 将炒好的牛肉放入砂锅中，汤汁留在炒锅里；
5. 把红酒倒入炒锅中，让其与锅里残余的牛肉汁融合；
6. 将红酒与牛肉汁一并倒入砂锅里；
7. 放入切好的洋葱、胡萝卜、番茄酱、月桂叶、百里香、大蒜和少许盐、胡椒，炖煮3至4个小时，最后20分钟将蘑菇倒进去，一起炖煮；
8. 将牛肉汤汁倒出来，加入黄油，再进行搅拌，等汤汁

变得浓稠，再倒回牛肉即可。

三、红酒炖排骨

材料：
红葡萄酒、排骨、葱蒜、香菜、食用油、酱油、鸡精、盐

制作方法：

1. 将排骨洗净，焯水沥干，加入少许盐和鸡精腌制20分钟；
2. 热锅，将腌制好的排骨放入锅中油炸，直到两面呈金黄色；
3. 将准备好的酱油和葡萄酒倒入锅中炒匀，给排骨上色；
4. 随后把排骨放入高压锅或者电炖锅中炖煮15至20分钟，锅里加入一些水。
5. 炖煮后，加上一些葱蒜和香菜即可。

四、红酒炖羊排

材料：
红葡萄酒、羊排、洋葱、土豆、胡萝卜、葱姜、陈皮、冰糖、酱油

制作方法：

1. 将羊排放入水中，放入适量的葱和姜煮开；
2. 水热后将羊排捞出冲洗干净；
3. 羊排重新放入锅中，放入姜和陈皮翻炒；
4. 加入红酒和适量水，没过羊排，加盖焖煮；
5. 羊排酥软后加入土豆、洋葱和胡萝卜；
6. 加入适量酱油和冰糖，继续炖煮，直到汤汁浓稠。

五、红酒醉翅

材料：
红葡萄酒、鸡翅、姜片、青椒、食用油、生抽、白糖、蒜

制作方法：

1. 鸡翅洗净，用刀划几道斜口，用厨房纸擦干表面水分；
2. 往锅里倒入食用油、姜片和蒜，小火煸香；
3. 再放1勺白糖，炒至白糖融化，变成棕色；
4. 放入鸡翅煎炸，直到呈现棕色；

5. 倒入红葡萄酒，没过鸡翅即可；
6. 加入适量的盐，小火焖煮15至20分钟；
7. 汤汁收干后转大火，加入青椒块快速翻炒一下即可出锅。

除了以上的主食外，葡萄酒还可以制作甜品和饮品，例如法式炖梨、红酒酸奶和桑格利亚汽酒(Sangria)。

六、法式炖梨

材料：
红葡萄酒、雪梨、冰糖

制作方法：

1. 雪梨去皮切块；
2. 将雪梨、红葡萄酒和冰糖放入锅里，红酒要没过雪梨；
3. 用中火炖煮15分钟后关火即可。

七、红酒酸奶

材料：
红葡萄酒、脱脂牛奶、菌粉、白砂糖、开水

制作方法：

1. 准备一个容器，倒入开水和3勺白砂糖，搅拌至溶解；
2. 将糖水放凉后加入脱脂牛奶和菌粉，充分搅拌；
3. 搅拌后将其放入杯中，再放入酸奶发酵机发酵8小时；
4. 酸奶发酵后，静置冷却后放入冰箱冷藏；
5. 从冰箱中取出酸奶，将红葡萄酒倒入酸奶杯中，拌匀即可。

八、桑格利亚汽酒

材料：
红葡萄酒、橙子汽水、苹果、橙子、桃子

制作方法：

1. 将苹果、橙子和桃子切块；
2. 准备一个容器，将水果、葡萄酒和橙子汽水倒入；
3. 浸泡15分钟以上即可。

特色推荐

- 盐水鸭
- 素烧藕
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 麻椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

店长首推!

南京烧鸭

招聘企台 小费丰厚

南京饭店
NANJING BISTRO

大华府首家淮扬特色餐厅

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

COUPON
10% off
只限堂吃
截止: 4/30/2022

6-100

鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

欢迎光临

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO 生翅蚌
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球

莲花园
Lotus Garden

电话: 703-255-9888
传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面

陕西刀削面美味正宗