

6个国家“最”辣的菜,中国菜仅排第3,第2名免费吃,但要签协议

关于美食的口味有很多,最常见的就是酸甜苦辣咸鲜香,这其中最受争议的就是辣味,不爱吃辣椒的人碰都不碰,喜欢吃辣的人,爱到不行,而且还出现了各种组合,像甜辣、咸辣、酸辣、麻辣、香辣等等,可以说非常喜欢吃辣椒。除了咱们,世界上还有很多国家也爱吃辣,而且有几个比咱们的更辣,下面就给大家介绍一下6个国家“最”辣的菜,咱们中国菜仅排第3,第2名免费吃,但要签协议。有不少网友说:前2个免费都不吃。

第六名【土耳其生肉丸】,说起土耳其,很多人第一反应是土耳其烤肉,诚然,土耳其烤肉很好吃。但是他们也很爱吃辣,这个土耳其生肉丸就是一道非常辣的菜,而且还真的是生的,做法就和鞑靼牛排差不多,口感非常不错,但是特别辣,不过这种辣味对咱们来说,还是有不少人可以接受的。

第五名【马来西亚咖喱猪肉】,看到名字,感觉就是咖喱猪肉,而且颜色是咖喱色,应该不会辣,但是不要被迷惑了,

它是用超辣的黄咖喱和姜黄根粉、芥末以及变态红辣椒做的,最后把红辣椒挑出来,呈现这个样子,但是它非常辣,集合辛辣香的感觉,这个已经算是比较辣的了,特辣口味的,能吃的人很少。

第四名【墨西哥辣椒炒大虾】,很多人都喜欢吃海鲜,吃大虾,但是这种虾建议你别吃,因为它太辣了,它的辣度是80万单位,举个例子,就是相当于你把800瓶老干妈辣椒酱的辣度集中到这份大虾上,然后吃下去。不过有一点就是,这个是酸辣的,由酸到辣还有一个过渡,并且辣味来的很快,下的也快,忍受一段时间就过去了。

第三名【中国变态辣翅】,这个辣度不需多言,相信很多人都试过。没吃过的话,我直接放一张图,大家看看就明白了,这个不是被烫到了,而且是被辣的,这种辣味是瞬间点燃你的味蕾,直接上去就辣,不给半点犹豫的机会,吃完以后脸上都是麻木的,当然了,最后会辣“菊花”,那都是必须的了。

前两名可以说是并列的。先给大家介绍【美国自杀辣鸡翅】,它用的辣椒卡罗莱纳死神辣椒,这种辣椒的辣度,最高达到了200万单位,而且这个鸡翅的辣度是浓缩了以后的辣度,可以达到了600万单位。辣椒就是下面这个样子。

这种鸡翅在美国经常有活动,可以免费参加,但是吃以前要签免责声明。虽然活动经常会有,但是能完成的寥寥无几,别说吃一份,能完整吃一个的人都很少。

【英国火辣宝莱坞】,是不是没想到英国的食谱里面也有这么辣的,实际上最辣的辣椒就是在英国,名字叫做龙息辣椒,辣度248万,据说龙息辣椒的汁液滴道舌头上,会直接被辣椒给“灼”伤,然后很快就气泡了。

这种食物吃以前也是需要签免责声明,因为稍微吃多了,很容易造成辣椒灼伤的。真不能理解有人会想去吃这样的辣椒,不少网友评论说,这前2名,就算免费让我吃,我都不吃。还是咱们中国的辣椒比较友善,你说呢?你爱吃辣椒吗?你吃过最辣的食物是什么?

秋季喝汤,内行人爱喝“这汤”,汤汁鲜美,补气养血,脸色更红润



秋天来到了中期,我们马上就要迎来十月份,感觉时间过得超级快,秋天悄悄地来临了,寒风瑟瑟,这段时间都在下雨,雨水增多,空气里很潮湿,因此温度开始降低。由于秋季处于夏季和冬季的中间,秋冬季节属于阴冷的天气,气候非常恶劣,加上消化功能减退,食欲减退,我们需要及时补足能量,才能够安稳度过秋冬季节。许多南方人爱煲汤,各种肉类和食材都是煲汤的首选,今天准备用鸡肉、鲍鱼、羊肚菌和虫草花制作一款鲜汤——羊肚菌鲍鱼炖鸡汤,汤汁超级鲜美,喝起来很满足。秋季喝汤,内行人爱喝“这汤”,汤汁鲜美,补气养血,脸色更红润。

【羊肚菌鲍鱼炖鸡汤的正确做法】

选购一些食材:选购优质羊肚菌60克左右(羊肚菌是一种珍贵的食用菌,因其形状像羊肚而得名,属于高蛋白、低脂肪的食品,含有丰富的营养成分,在国内外市场上都备受青睐,食药价值极高,能够滋补肝肾和气血,增强身体免疫力),鲍鱼几个,200克鸡肉,干贝35克左右,若干个红枣,生姜一大块,虫草花20克,冷水少许,温水适量,枸杞子20克,食盐少许,胡椒粉半勺,其他调味品。

正确制作顺序:

第一步:提前选购好鲍鱼,鸡肉,菌菇和其他食材,先把清洗干净,去掉外壳一层黑米,去掉内脏和牙齿,切一些十字花刀,备用。

第二步:将羊肚菌和虫草花放在碗中,加上适量温水泡发,羊肚菌去掉根部,清洗掉泥沙和杂质,洗净控干水分,虫草花泡发控干水分。

第三步:鸡肉剁成若干块状,用清水反复冲洗干净,鸡肉放入到锅里,加上冷水适量,加上料酒和姜片,将鸡肉焯水处理,温水冲洗掉表面浮沫。

第四步:几个红枣去核洗净,切成若干块状,生姜切成若干片状,枸杞子过冷水冲洗干净,准备好煲汤的全部食材,开始制作这道羊肚菌鲍鱼炖鸡汤吧。

第五步:焯水好的鸡肉放入炖锅,然后放入鲍鱼,羊肚菌,虫草花,红枣,干贝和姜片,加上毫升冷水,盖上锅盖大火炖煮,中途舀掉一层油腻的浮沫。

第六步:一定要掌握炖汤的火候,先大火炖煮20分钟,转小火煲45分钟,等待鸡肉煮到软烂,食材全部炖熟。

第七步:根据自己的喜好,添加食盐少许,加上半勺白胡椒粉,放入洗净的枸杞子,用勺子迅速搅动,焖煮几分钟即可,让汤汁煮至入味,实在是太鲜美了。

第八步:关火出锅,这款羊肚菌鲍鱼炖鸡汤就烹饪完成了。

羊肚菌鲍鱼炖鸡汤是秋季第一汤,食材都是大补的食材,汤汁鲜美好喝,滋补气血,补气活血,呵护我们的肝肾健康,让你的脸色更红润,早食早受益。

大爺火鍋
George's Hotpot & BBQ

大华府唯一一家可以品尝到三种美食

6-123

超级优惠
北京烤鸭

需点单其他菜品超过\$20
不包含中午套餐和其他优惠
限堂吃 每桌限一只
超过四位需要订位

\$35

只

上百种美味任您选择 限堂吃

北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

电话: **301.208.6868**

周日~周四 12pm~10pm / 周五~周六 12pm~11pm

地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant旁)

北京烤鸭 6.5磅左右

韩式烤肉

CHINA GARDEN RESTAURANT

漢宮

11333 Woodglan 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
10955 Fairfax Blvd, Suite 108
Fairfax VA 22030

燕子螺蛳粉

Yanzi Noodle House

华府首家正宗柳州螺蛳粉店
万里寻家之味,燕子翩然带来

电话: **301-777-8888/410-299-2137**

凭本广告来店消费
享受首次9折优惠

发美食秀,晒朋友圈八折优惠!
具体折扣详情请扫码咨询

*本店新增桂林米粉、老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。
*外卖平台点餐: Chowbus, Hungry Panda, Grubhub, UberEats, DoorDash, Fantuan

*** DC, MD, VA 各地都可送餐!
Email: Yanziluosifen@gmail.com