

六款广东经典家常菜,简单易做



榨菜蒸牛肉
 食材: 适量姜丝、适量糖、胡椒粉、耗油、料酒、生抽、生粉水
 适量牛肉
 做法:
 将适量姜丝、糖、胡椒粉、耗油、料酒、生抽、生粉水与适量牛肉一起搅拌均匀,腌制20分钟。
 将腌制好的牛肉平铺在盘中,尽量不重叠。



豆豉蒸排骨
 食材: 适量米饭 适量生粉 适量排骨 适量大蒜、葱花 适量盐、糖、生抽、耗油、豆豉、南瓜
 做法:
 将适量米饭、生粉和适量排骨搅拌均匀,腌制20分钟。
 用清水冲洗或浸泡适量排骨,清洗干净后备用。
 锅中用热油将豆豉炒香,加入适量盐、糖、生抽、耗油调味。
 在蒸锅中,以南瓜为底,摆放排骨和辣椒点缀。
 水开后,大火蒸15分钟,直至排骨熟透。
 出锅时撒上适量葱花装饰,即可品尝美味的豆豉蒸排骨。



番茄炒牛肉
 食材: 适量番茄 适量牛肉 适量生姜 适量盐、糖、生抽、番茄酱
 做法:
 将适量番茄外皮划十字,泡热水去皮,切成小块备用。
 将适量牛肉加入适量盐、生抽、料酒、生粉水搅拌均匀,用适量花生油封面。
 锅中加热适量生姜炒至变软,加入番茄炒至出香味,加入适量盐、糖、生抽调味,加入适量的番茄酱。
 加入炒香的牛肉,翻炒均匀。
 撒上适量葱花装饰,即可品尝美味的番茄牛肉。

1. 将鸡翅切成两半。
 2. 准备一个小碗,倒入适量的蒜末、黑胡椒粉和盐,搅拌均匀。
 3. 将切好的鸡翅放入碗中,加入腌料,抓匀腌制30分钟。
 4. 取一个平底锅,加入适量的食用油,放在中小火上加热。
 5. 当油温达到中高火时,将腌制好的鸡翅放入锅中煎炸。
 6. 煎至两面金黄色后,倒入少许生抽、料酒和老抽,调味均匀。
 7. 将土豆切成条状,加入锅中继续翻炒。
 8. 炒至土豆条焦黄酥脆,即可装盘食用。

西兰花炒鲜鱿
 食材:
 250克鲜鱿
 200克西兰花
 适量姜蒜椒丝
 适量盐、糖、生抽、耗油、老抽、生粉水
 做法:
 将250克鲜鱿剥成茸状备用。
 锅中加热水,待水开后将鲜鱿放入烫熟,捞出备用。
 再将水煮开,加入适量盐和油,放入200克西兰花,灼煮1分钟后捞出装盘备用。
 锅中加热适量油,放入适量姜蒜椒丝炒香。
 加入切好的鲜鱿,翻炒均匀。
 加入适量盐、糖、生抽、耗油、老抽,炒匀。
 将生粉加入适量清水搅拌均匀,倒入锅中,翻炒均匀,使菜肴有一定的浓稠感。
 最后将炒好的西兰花放入锅中,翻炒均匀。
 出锅装盘,即可品尝美味的西兰花炒鲜鱿

大爺火鍋
George's Hotpot & BBQ

大华府唯一一家可以品尝到三种美食

上百种美味任您选择

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)

6-123

限堂吃

韩式烤肉

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

首推 港式点心 拿手菜

CHINA GARDEN RESTAURANT

漢宮

11333 Woodglenn 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

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

发美食秀,晒朋友圈八折优惠!
 具体折扣详情请扫码咨询

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**

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

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

凭本广告来店消费
 享受首次9折优惠