

法式洋葱汤, 浓郁奶酪焗烤香, 温暖冬日, 回味无穷

法式洋葱汤的历史可以追溯到中世纪。

当时, 法国农民会在冬季食用一种叫做“pot-au-feu”的炖菜, 这种炖菜通常是用牛肉、蔬菜和香草制成的。炖好后, 农民们会把剩下的汤汁留着, 并在第二天加入洋葱和面包一起煮。这种汤被称为“soupe à l'oignon”(洋葱汤), 是农民们在寒冷的冬季用来填饱肚子的廉价食物。

到了18世纪, 法式洋葱汤开始在巴黎的餐馆中流行起来。当时, 巴黎的餐馆老板们开始在洋葱汤中加入奶酪和面包片, 使汤的味道更加浓郁和美味, 从而也令其逐渐成为法国菜的代表性菜肴之一。

如今, 法式洋葱汤已经成为一道世界闻名的汤品, 在世界各地的餐馆中都可以找到。它以其浓郁的洋葱风味、金黄色的烤面包片和融化的奶酪而著称, 是寒冷冬季的绝佳美食。

这道菜汤汁浓稠, 风味独特, 带有微甜的口感。

洋葱是这道菜的主要食材, 通

常会切成细丝或薄片, 用来熬制汤底, 成就浓郁的洋葱风味。

由于洋葱在熬制过程中会释放出焦糖化的物质, 使汤汁呈现出诱人的金黄色。

人们通常会在汤中加入奶酪, 又为汤汁增添浓郁的奶酪味和顺滑的口感。

食用这道美味佳肴时, 法国人通常会配上烤面包或法式面包片, 面包片上会涂上黄油或奶酪, 然后放在汤中浸泡, 吸收汤汁的风味。

总之, 法式洋葱汤是一款经典的法式汤品, 以其浓郁的洋葱风味、金黄色的汤色、浓郁的奶酪味和独特的焗烤方式而著称。

现在, 就让我们一起来学习这道美味的做法吧, 具体如下:

- 原料:
- 1, 2个大洋葱(8杯洋葱片), 切成新月形薄片
 - 1.5汤匙无盐黄油(约21克)
 - 1汤匙油(约14克)
 - 0.5茶匙盐(约3克)
 - 1/8茶匙糖(<1克)
 - 1.5汤匙通用面粉(约10克)

- 7, 4杯低钠牛肉高汤(900克)
- 8, 胡椒粉和盐调味
- 9, 硬皮法式面包, 切片
- 10, 顶部约110克干酪

步骤:

1, 大锅中用小火将黄油和油融化, 加入洋葱片, 盖上锅盖煎15分钟。

2, 将面包切成1cm厚的面包片, 并烘烤备用, 时长根据个人喜好控制。

3, 稍微加大炉火, 往洋葱中加入盐和糖搅拌, 不盖锅盖, 再煎40至45分钟, 直至洋葱焦糖化, 期间偶尔搅拌。(注: 这时不能着急, 这对于发挥洋葱风味至关重要。)

4, 将面粉撒入锅中, 搅拌, 再煎3分钟。然后将牛肉汤慢慢倒入锅中, 边倒边搅拌。

5, 根据个人口味, 加少许盐和胡椒调味, 再煮20分钟, 直至汤完全煮沸, 将烤箱预热至180°C。

6, 将汤分装在4个碗中, 每个碗中加入4, 5片法棍面包片, 最后在顶部加上磨碎的奶酪(每碗约25至30克左右, 也可根据个人口味增减), 烘烤直至奶酪完全融化, 即可



端出食用。

这种做法是4人份的量, 非常适合作为西餐的开胃菜汤。

如果想要将这道汤作为主菜, 则需要将食材加倍。

需要明白的是, 做为家常菜, 我们学习到的只是通用做法。

有人在烹饪这道美食的时候, 会加入白葡萄酒或雪利酒增加风味。

当然, 你还可以加入其他蔬菜, 如胡萝卜、芹菜或蘑菇。

如果想要汤底更为鲜美更有

营养, 你还可以加入鸡肉高汤。

法国作家维克多·雨果是法式洋葱汤的忠实粉丝, 据说他曾经在巴黎的一家餐馆里连续吃了三碗法式洋葱汤。

法国前总统戴高乐也对法式洋葱汤情有独钟, 经常在总统府享受这道美食。

20世纪初, 这道菜在美国也变得非常流行, 甚至出现在大荧幕上, 如1969年的电影《午夜牛郎》和鼎鼎大名的《老友记》中, 继而成为美国文化的一部分。



法国传统菜式 — Tournedos Rossini

Tournedos Rossini, 这是一道法国传统菜式, 由牛排、鹅肝和松露组成, 本文做法稍有改动, 给它加入了一点奥地利风味, 将底部的鹅肝换成了奥地利面包Knödel。

菜名中的“Tournedos”指的是牛排, 通常是从牛肉里脊部切下来的薄片肉, 而“Rossini”则是指它的主要搭配食材—鹅肝。

Tournedos Rossini的主要组成就是:

- 1, 牛排
- 2, 鹅肝
- 3, 松露

具体做法:

1, 取牛排薄片, 在表面涂上熟猪油或黄油煎至两面金黄, 同时在

另一锅内煎熟鹅肝片。

2, 将牛排放入盘中, 上面放上煎好的鹅肝片。

3, 再撒上切碎的松露。

4, 倒入适量红酒或肉汁浇头即可食用。

总体来说, Tournedos Rossini以牛排、鹅肝和松露为主要食材, 是一道法式高级牛排菜式。

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

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

韩式烤肉

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

CHINA GARDEN RESTAURANT

大华府地区最富丽堂皇的大酒楼

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)

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定

6-122

燕子螺蛳粉
Yanzi Noodle House

凭本广告来店消费
享受首次9折优惠

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**

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, HungryPanda, Grubhub, Ubereats, Doordash, Fantuan

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