

柠檬凤爪这样做才够味儿,三伏天来一盘,酸辣脆爽又解馋

天热没有食欲,推荐一道夏日必备的神仙美味,柠檬凤爪,超级美味的奥运小零食,这样做才够味儿,三伏天来一盘,酸辣脆爽又解馋,再热的天,也不影响胃口,赶紧试试吧!而且,这道菜简单好做零失败,喜欢的朋友别忘记收藏哦!

这么热的天,看啥都没有胃口,自然都喜欢吃点凉爽的东西,这道酸辣脆爽的柠檬凤爪绝对是夏日刺激味蕾的美味佳肴,冰箱冷藏后,味道更爽,这道菜老少皆宜,孩子大人都爱吃,每次端上桌都光盘,好吃不腻,酸辣爽口,既是下酒菜还可当零食,大暑三伏天端上一盘,真是胃口大开,下饭没商量,一次得多做点,甭管大人还是小孩,吃了上瘾,顿顿吃都不腻,奥运零食也是非他莫属,这几天热浪滚滚,全靠它下饭了。

凤爪就是鸡爪,营养价值很高,含有丰富的钙质及胶原蛋白,适量吃不但能软化血管,强健筋骨,同时具有美容养颜的作用,是女性朋友的大爱。凤爪的做法也很多,酱、卤、泡、麻辣、凉拌、烧、焖等,怎么做都好吃,柠檬凤爪最够味,醒胃又养生,网红美食,每年夏天,在各类短视频平台都会掀起一波学做热潮。不光女人爱吃,孩子们也是大爱,其实没有人不喜欢,话不多说,接下来就看看具体做法吧!

【柠檬凤爪】所需食材:鸡爪 1000g;柠檬

1个;小米辣 5个;料酒适量;花椒大料适量;葱姜蒜适量;醋适量;海鲜酱油适量;蚝油适量;麻辣红油酸辣;鲜麻油适量;糖适量;盐适量;蜂蜜适量;熟白芝麻酸辣;香菜适量。

做法及步骤:

买回来的鸡爪清洗干净,用剪刀剪掉鸡爪的指甲或者用刀切掉指甲,然后放水浸泡20分钟左右,去除鸡爪中的血水。

锅中加入适量的水,清洗干净鸡爪冷水下锅,加入少许料酒去腥,下入葱姜和花椒大料香叶,大火烧开,转小火煮半小时左右,捞出放进冷水中过凉,煮烂一点好脱骨。

把过凉的鸡爪捞出来沥水,放入冰箱冷冻半小时左右,方便去骨,口感还好。脱骨也很好操作,从鸡爪的背部划开,一节一节取出骨头,表面还很完整。

看看我用的配料,这样做才够味,除了酱油、醋、和料酒其他都可以省略。蒜去皮洗净切碎,柠檬切片。柠檬外皮粗糙,凹凸不平,带皮吃清洗要仔细,可以直接用热淘米水来洗,淘米水呈碱性,对清除水果表面的农药残留有很好的效果。然后将两大勺食盐放在手心里,将泡过的柠檬反复揉搓,利用食盐的细微颗粒,用不断摩擦的方式全面去除剩余的蜡油,这样就可以带着柠檬皮食用了,我每次都是这样操作,若嫌麻烦,直接去皮好了。



小米椒改刀切辣椒圈。

香菜洗净切碎。

取小碗,根据自己喜欢的口味加入海鲜酱油、醋、蚝油、糖、蜂蜜、麻辣红油、鲜麻油、糖、盐、蜂蜜、熟白芝麻等,搅拌均匀。

取大盆放入处理好的鸡爪,然后加入蒜

末、小米辣、香菜和柠檬片,最后浇上调好的料汁,搅拌均匀,使鸡爪充分裹匀酱汁,最后盖上盖子或者保鲜膜放入冰箱冷藏2小时左右即可开餐了,时间长一点更是入味。

最后盖上盖子或者保鲜膜放入冰箱冷藏2小时左右即可开餐了。

早餐想吃新鲜暄软包子,无需二次发酵,现做现吃30分钟全搞定



想要包子在短时间内又暄又软,光靠酵母是不够的,还得借助泡打粉的力量。别一提泡打粉就关掉网页或者嗤之以鼻,选择无铝泡打粉,健康美味随时享用。

如果早餐吃,韭菜提前一晚洗净备好,这样早上能节约好几分钟。馅料不限于鸡

蛋虾皮韭菜,可换成其它蔬菜。如果用肉馅,头天晚上腌好,早上直接加蔬菜碎拌匀即可。

包子两吃,一蒸一煎,同一馅料有不同的口感,在烹制第二锅时,第一锅的包子已慢慢悠悠地入肚了,干活,吃饭两不误。

---【美味快手鸡蛋虾皮韭菜包子两吃】---

【材料】中筋面粉150克,干酵母2克,面粉用水85克,无铝双效泡打粉1.5克,鸡蛋2个,虾皮1碟,韭菜1把,植物油20克,盐1克,生煎包用水半杯

【制作】

1. 中筋面粉、高活性干酵母、无铝双效泡打粉同入盆中;
2. 用筷子将粉类混合均匀,室温凉水与粉类搅拌成絮状,手揉成无干粉较光滑的面团,盖盖子饧10分钟左右;
3. 鸡蛋、虾皮、韭菜准备好;
4. 炒锅中倒20克左右的植物油,大火加热,将打散的鸡蛋液倒锅中,稍凝固用筷子打成碎块,关火,虾皮入锅,用余温加热;锅离灶,使鸡蛋尽快降温;
5. 韭菜切碎末;
6. 鸡蛋温热状态时,将韭菜末入锅混合均匀;虾皮自带咸味,所以盐酌情添加;如果鸡蛋块太热,用筷子搅拌片刻,使其迅速降温,防止韭菜被烫熟而影响包子成熟后的口感及品相;
7. 馅料处理完成后,把面团放在撒了面粉的案板上,稍用力揉2分钟,面团光滑细腻;;搓成长条,切10个大小均匀的剂子;
8. 每个剂子分别揉搓10秒,擀成中间

稍厚、边缘略薄的圆皮;

9. 取适量馅料放在圆皮上;
10. 按自己的手法包成包子;
11. 每包好一个就码放在铺了蒸纸的蒸屉里;
12. 蒸屉放在倒了室温凉水的蒸锅里,盖上盖子饧3分钟;开大火,水开后蒸5分钟,焖2分钟出锅;分享一个小窍门:如果想立刻出锅,将锅盖拿起来,3起3落,可将锅内热汽迅速散出去,包子出锅表面圆润而不塌;
13. 蒸包子时将其余的包子包好并码放在煎锅里,淋少许油(份量外)在锅里,大火加热;
14. 包子底部形成一层焦黄硬底时,倒半杯水;
15. 盖上盖子,中火加热3分钟;
16. 打开锅盖,散散热汽,即可出锅。

【小贴士】

1. 无铝泡打粉可加速面粉的膨胀,无需按传统的发酵时间;
2. 内馅是熟鸡蛋和可生食的韭菜,无需长时间加热,只需保证面皮充分膨胀并成熟即可;如果过度加热,韭菜就变黄了;
3. 如果是双灶同时加热操作,还能在此基础上全程节省8分钟。

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

每晚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 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

5902 RICHMOND HWY
ALEXANDRIA, VA 22303
703-329-1555

Great American Buffet

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

周一至周五 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)

生日聚会 大型团体
周末丰富多彩的早餐

COUPON
15% off

65岁老人额外10%off