

(上接第45版)

榨菜酱汁豆腐

做法:1、将50克榨菜、20克的葱及姜切成小碎状备用。

2、在榨菜碎、葱末、姜末中加入1大匙酱油、1/2大匙陈醋、1/2小匙麻油及糖、少许白胡椒粉,全部搅拌均匀。

3、嫩豆腐放入盘中,将榨菜酱汁直接放在豆腐上即可。

糖醋茄子

材料:茄子两根 耗油2勺 醋2勺 糖2勺 盐少许 辣椒2个 葱2根 蒜5个 生姜1小个 生抽少许 地瓜粉适量

做法:

1、洗净去头去尾,切成长条

2、地瓜粉用勺子压碎备用

3、切好茄子洒上一些水,为了好裹上地瓜粉,不要洒大,一点点湿度就可以

4、茄子在地瓜粉里滚一圈,均匀裹上地瓜粉

5、锅里油烧热至7-8成热,将茄子一个个慢慢下入油锅炸

6、炸至两面金黄即可捞出控油备用

7、辣椒、葱姜蒜切成末

8、调一份酱汁:蚝油、醋、糖、生抽一用筷子搅拌均匀

9、锅里留少许油,加入辣椒、葱姜蒜末一起炒出香味

10、倒入酱汁,再加入少许水一起煮开

11、烧开后至汁浓稠时加入炸好茄子一起翻炒片刻

12、出锅装盘前撒入葱花

糖醋茄子

材料:茄子两根 耗油2勺 醋2勺 糖2勺 盐少许 辣椒2个 葱2根 蒜5个 生姜1小个 生抽少许 地瓜粉适量

做法:

1、洗净去头去尾,切成长条

2、地瓜粉用勺子压碎备用

3、切好茄子洒上一些水,为了好裹上地瓜粉,不要洒大,一点点湿度就可以

4、茄子在地瓜粉里滚一圈,均匀裹上地瓜粉

5、锅里油烧热至7-8成热,将茄子一个个慢慢下入油锅炸

6、炸至两面金黄即可捞出控油备用

7、辣椒、葱姜蒜切成末

8、调一份酱汁:蚝油、醋、糖、生抽一用筷子搅拌均匀

9、锅里留少许油,加入辣椒、葱姜蒜末一起炒出香味

10、倒入酱汁,再加入少许水一起煮开

11、烧开后至汁浓稠时加入炸好茄子一起翻炒片刻

12、出锅装盘前撒入葱花

雪碧拌面

做法1、黄瓜、胡萝卜擦丝备用

2、几瓣蒜拍碎、小葱切碎,葱蒜碎放入碗中,一勺芝麻一勺辣椒面也放入碗中

3、热锅烧油,油热之后直接泼到步骤2的调料碗中

4、泼了油的调料碗中加入一勺半雪碧、

一勺醋、一勺老干妈、两勺生抽和半勺食盐,食盐酌情加入,拌匀

5、水开后煮面,面熟之后过凉水,过凉水的时候把胡萝卜丝放进锅中焯一下,同样捞出过凉水

6、爽滑的面条拌上调料,摆上黄瓜丝和胡萝卜丝,一碗可口的雪碧拌面就完成了

香辣腊肠烧土豆

材料:土豆300g 香肠1截 豆瓣酱1大勺 糖1勺 盐1小勺

做法

1、土豆去皮洗净切块待用。香肠切片待用。

2、锅内油大火烧热转小火入豆瓣炒至油红出香,入土豆、盐转中火翻炒5分钟,入清水没过土豆转大火。

3、煮沸后转小火煮至水气收一大半左右,转中火入香肠片煮至水气收的差不多就成了

芙蓉三鲜

做法:1、鸡蛋打入青花瓷大碗内,加入清水400克、盐5克搅匀,覆膜后蒸成蛋羹。

2、龙俐鱼肉60克片成薄片,加入适量盐、味精、料酒、生粉上浆,入90的热水煮熟。

3、鲍鱼(规格为10头)6只入沸水煮透,捞出后去壳,刷洗干净。

4、海鲜菇50克飞水,沥干水分后连同龙俐鱼片、鲍鱼一起放到蛋羹上,淋上蒸鱼豉油10克,撒青、红椒粒20克,冲入热花生油10克即可上桌

糖醋藕圆

材料:莲藕、鸡蛋、盐、料酒、白糖、水、肉馅、洋葱、白胡椒粉、生抽、醋、葱花

做法

1、莲藕洗净去皮,用刨丝器刨碎。剩下一些刨粗丝。洋葱切碎。

2、莲藕碎中放入肉馅,洋葱碎和白胡椒粉搅拌均匀。再打入鸡蛋,放入盐,酱油,少许白糖搅拌均匀。

3、取一团馅,揉成球。

4、锅中放油,烧至七成热。下入藕丸,炸至金黄色捞出控油,控制好油的藕丸再复炸一次,捞出控油。

5、调水淀粉和万能糖醋汁。(糖醋汁口诀1:2:3:4:5,即1份料酒,2份生抽,3份白糖,4份醋,5份水。)

6、锅中放少许油,油热放入葱花煸香后倒入糖醋汁,再倒入水淀粉,将藕丸放入汁中裹匀出锅。

香菇炖鸡

材料:母鸡、香菇、姜、大葱、八角、干辣椒、青红椒、香葱、食用油、料酒、生抽、老抽、白糖、盐

做法:1、鸡洗净,控干水份后切块,焯水后用温水洗净,控干水份备用;

2、香菇用水冲洗下,放在温水中泡发;

3、姜切片,葱切段,青红椒切菱形,泡好的香菇去蒂揉搓清洗干净;

4、锅中倒入少许油,油热后将鸡块放入煸炒;炒至变色后将姜、葱、干辣椒、八角一起倒入炒,

5、加生抽、老抽,炒上色后加少许料酒、白糖和盐调味;

6、加热水,大火烧开后用中小火炖,至肉约8分熟时将香菇加入拌匀再一起炖;

7、继续炖至汤汁收浓时将青红椒和小葱加入,拌匀就可以出锅了

菌菇焗虾球

做法:1、分别在大虾仁的背部剖一刀,待逐一挑去沙线后纳盆,加入盐、鸡蛋清和干生粉拌匀待用。另把杏鲍菇切成厚片。

2、锅里放色拉油烧至五成热时,先下虾仁炸至表面硬挺,捞出来沥油待用。等油温升至七成热时,再放入杏鲍菇片炸至色呈金黄。

3、锅留少许的底油,先投入姜片和红美人椒节一起炒香,随后下炸过的杏鲍菇片和虾仁,在翻炒的同时加入美极鲜酱油和烧汁调好味,最后勾薄芡并出锅装盘。

蒜蓉黄瓜条

做法:1、首先将黄瓜去芯,切条。

2、蒜子切碎、朝天椒切圈。

3、接着来调碗汁:准备好一个碗,放入蒜米、朝天椒,加入半勺盐,半勺白糖,淋入适量生抽、陈醋、麻油,根据个人口味倒入辣椒油,搅拌均匀。

4、将黄瓜装盘,浇入调好的碗汁,就可以享用啦。

糖醋排骨

材料:小排500克、料酒一汤匙,生抽一汤匙,老抽半汤匙,香醋三汤匙分两次放,糖三汤匙,盐半茶匙,味精半茶匙,芝麻半茶匙

做法

1、小排500克焯水后,煮三十分钟,肉汤可以煮面条,别倒掉了

2、用一汤匙料酒,一汤匙生抽,半汤匙老抽,二汤匙香醋(不是白醋)腌渍20分钟。

3、捞出洗净控水备用,炸制金黄,油别放多,可以省油,只要翻身的勤就好了。

4、锅内放排骨,腌排骨的水,三汤勺白糖(大胆的放糖吧,三汤匙,别怕多)。半碗肉汤大火烧开,调入半茶匙盐提味

5、小火焖十分钟大火收汁,收汁的时候最后加一汤匙香醋,那个酸甜口就出来了。

6、出锅撒葱花芝麻,少许味精即可

拌养生乌鸡爪

主料:速冻乌鸡爪5只。

辅料:A料(葱段、姜片各20克,花椒水1.5千克),B料(盐、浓缩鸡汁、蒜末各3克,香菜末4克,鸡饭老抽、高汤、小葱白末各5克,白芝麻、味精各1克),红油10克。

制作:

1、速冻乌鸡爪解冻,加A料大火烧开,改90恒温煮10分钟,捞出入冰水,捞出控净水,剔骨(每只改3段),取出加B料拌匀;

2、将红油烧至九成热,淋在鸡爪上,冷藏,加红酒装盘即可。

一品百灵菇

材料:百灵菇、西兰花、生菜

做法:1、新鲜百灵菇洗净煮熟(煮时可以加适量盐)备用,西兰花烫熟备用;

2、生菜切丝垫入盘底,把煮熟的百灵菇切片摆放到生菜上;西兰花也摆到盘上。



3、另起锅热油,加入姜末炒香,加少量水,用生抽、素蚝油和白胡椒调味,加水淀粉勾芡。把汁淋到百灵菇和西兰花上即可。

香煎带鱼

材料:带鱼、盐、花椒、白酒、淀粉

做法:

1、鱼去鳞,冲洗干净,斜切成菱形段,加入盐、花椒、白酒;

2、放入冰箱腌制1小时;

3、锅中加油,鱼身上裹上干淀粉;

4、带鱼煎出香味,轻轻翻面,煎到两面变黄即可。

风味素菜锅

材料:杏鲍菇、芋头、玉米、红甜椒、茼蒿菜、板豆腐、姜片

药材:草果2颗、孜然粉1茶匙、干辣椒2公克、党参4公克、小豆蔻2公克、川芎2公克、红枣5颗

调味料:高汤500、盐1/2茶匙

做法:1、芋头去皮后与玉米切小块。杏鲍菇及红甜椒切片。板豆腐切厚片。茼蒿菜去蒂头后洗净。

2、将玉米、姜片及所有药材放入汤锅,加入高汤煮开。

3、盖上锅盖,小火煮约5分钟至药材香味释出。加入盐调味,最后加入其余材料,煮滚2分钟即可食用。

菠菜炒粉丝

材料:菠菜、粉丝、蒜末、酱油、盐

做法:

1、菠菜择好洗净切段,粉丝温水泡软

2、锅内倒水加少许盐,放入菠菜焯烫片刻捞出

3、起锅热油,爆香蒜末,倒少许酱油小火烹香

4、放入粉丝拌炒至透明色,倒入菠菜大火翻炒均匀即可

5、焯烫菠菜的水放少许盐,可以让菠菜保持翠绿

6、尽量用温水泡粉丝,不要泡得太软,影响口感和味道

避风塘炒蟹

1.螃蟹洗净切小待用

2.配料切碎

3.蒜头切碎炸到金黄色

4.螃蟹刀切口撒上生粉

5.用炸蒜头的油把螃蟹炸至金黄色,捞起待用

6.锅里剩油大火放配料炒香,放入炸好的螃蟹(完)



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

New York Mart MD(中国城超市内)

15108 Frederick Rd Rockville MD 20850

燕子螺蛳粉

华府首家正宗柳州螺蛳粉店

万里寻家之味,燕子翩然提来

电话:301-777-8888

OPEN HOURS: 10:00am-8:30pm
凡购买礼品卡\$100以上有10%~15%优惠
全年无休

6-121

本店另有广西其他风味特色小吃,燕子私房菜供君选择
*外卖平台点餐: freshgogo, chowbus, hungrypanda, 饭团外卖
*店内订送餐: 10-20mile 以内, 需消费满\$60-\$100以上
*定点送餐: 周三、周六、周日(取餐地点详情扫码或电话咨询)

*** DC, MD, VA 各地都可送餐!