

整理菜肴分享,每道菜都精选食材精心烹饪,给你不同味蕾享受 (2)



墨鱼炒荷兰豆

材料:墨鱼1只、荷兰豆250克、姜适量、油适量、盐少许、料酒适量、蚝油适量

做法

- 1.主要材料有墨鱼、荷兰豆、姜
2.墨鱼洗干净改刀切块切花刀,姜切片
3.荷兰豆摘去两头根部洗干净备用
4.热锅冷油放入姜片爆香
5.下墨鱼片炒至断生
6.期间加料酒和盐翻炒片刻出锅备用
7.另起油锅放入荷兰豆翻炒至变色后
8.再加入刚刚炒过的墨鱼片一同翻炒均匀加入适量蚝油调味

麻辣干锅小土豆

食材:土豆、干辣椒、花椒、孜然、大蒜、食盐、白糖、生抽、香醋、色拉油

做法:

- 1.小土豆洗净,把貌似要生芽的地方挖掉,放入蒸锅煮熟。
2.蒸熟的土豆取出晾凉,取一个土豆放砧板上,用刀轻轻压扁。
3.依次压完所有土豆,放入盘中,两面洒适量盐,腌制十分钟。
4.平底锅放适量油,把腌好的土豆放入煎至两面金黄,取出备用。
5.原锅加少量油,小火炒香辣椒、花椒、孜然和蒜碎。
6.待蒜碎呈金黄色时倒入小土豆小心翻炒几下,倒入提前准备好的调味汁,炒至即可。

干锅香辣虾

食材:新鲜海虾、干辣椒、葱、姜、花椒、淀粉、辣椒酱、盐、油、料酒、白芝麻。

- 做法1、虾清洗干净,剪去虾须,用针挑去沙线,用料酒和盐腌制。
2.腌制好的虾沾上薄薄的一层淀粉,平底锅里放适量油,将虾两面煎一下,时间不要长,变红就可以出锅;
3.锅里放少量油,放切碎的干辣椒和花椒,炸出辣味后放姜。
4.然后放入虾,放适量辣椒酱和少量盐翻炒几下,炒匀即可关火出锅,撒上葱花即可。

啤酒烧鸭

材料:鸭子半只,青椒2只,红椒1只,生姜半块,桂皮1小块,八角2只,草果2个,香叶4片,干辣椒4只,啤酒1瓶,料酒40ml,盐适量,酱油1汤勺

- 做法:1、鸭子洗干净并剁成块;所有的香料洗干净沥干水分备用;生姜切片,蒜白斜切片,青红椒切块备用;
2、锅中放入适量的水烧至半开时加入姜片和料酒,等水完全开了就倒入鸭块焯水,洗去浮沫沥干备用;
3、油锅放油,下入香料、姜和蒜白爆香,然后倒入鸭块

煸炒出油后,加入料酒翻炒3分钟左右,再加入酱油翻炒均匀直至鸭块上色;

4、接着倒入啤酒,啤酒要盖过鸭块,大火烧开后转为小火,煮30分钟左右;

白菜炖粉条
食材:白菜,五花肉,粉条,香菇,葱、姜、八角,盐、鸡精、酱油、蚝油。

做法:1、五花肉切片,入油锅煸炒至出油,略微焦黄,再放入葱姜、八角煸炒一下。

2、将白菜洗净切好,先将白菜梆放入翻炒片刻,再放入白菜叶继续翻炒。

3、倒入味极鲜,蚝油,加盐,放入泡好的香菇,顺便将泡香菇的香菇水一并倒入,盖上锅盖炖10分钟。

4、将泡好的粉条放入锅中,翻炒至粉条入味、变软,撒入鸡精(根据个人口味),即可盛盘出锅。

红萝卜珍珠丸子
做法1.糯米事先洗净泡发2到3个小时,然后沥干水分备用。

2.选择一块三肥七瘦的前腿肉洗净,然后切成肉糜。

3.再加入姜混合切得更细腻一些。

4.加入盐、胡椒粉,李锦记酱油朝一个方向搅拌均匀,静置20分钟入味。

5.葱白洗净切碎、红萝卜去皮切碎。

6.接着倒入入味好的肉糜碗里,加入生粉,鸡蛋清朝一个方向搅拌均匀。

7.混合好的馅料。

8.用勺子挖一勺左右的量,沾上泡发好的糯米,裹成丸子。

9.上蒸笼,记得放一层蒸笼布噢~冷水上锅,煮15~20分钟即可。

三鲜霸王鱼头
卖点:多种原料混搭在一起,突出了菜肴的鲜美。

原料:鲢鱼头1个(重约850克),沙虾300克,肉蟹1个(重约400克),水发香菇50克,节瓜、排骨各100克。

调料:翅汤1千克,色拉油50克,葱白段30克,香菜叶2克,鲜红辣椒15克,姜片、料酒、盐各10克。

自制翅汤吊制工艺:
将老母鸡3只(每只重约1500克)、猪瘦肉2.5-3千克分别切大块,与1500克鸡爪、5千克筒子骨、5千克猪扇骨一起入沸水中大火余3分钟,捞出控水,放入不锈钢桶内,加50千克清水、100克姜片、100克葱段,大火烧开,改小火煲约一夜,过滤取汤。

制作:
1、鱼头洗净,一开为二;锅内放入色拉油,烧至五成热时,放入鱼头小火煎2-3分钟,取出备用。

2、排骨洗净,剁成长6厘米的段,下入沸水中,加姜片、料酒,大火余2分钟,捞出洗净。

3、肉蟹、沙虾分别洗净,肉蟹去壳,剩余部分斩成八大块。

4、节瓜去皮,顺长切成4块,改刀成长5厘米的段;香菇去蒂。

5、锅内放入所有原料(排骨、节瓜垫底),浇入翅汤,下入鲜红辣椒,小火烧15分钟,放盐、葱白段、香菜叶上桌。

五花肉焖蛋
做法1.姜切大片,葱拍散五花肉切块;2.锅中放油加入五花肉翻炒将炒制五花肉的油脂倒出

3.放入葱姜 大料 花椒粒 老抽 水炖煮40分钟;

4.另起锅烧水 将鸡蛋煮制成熟后加入老抽上色

5.另起锅放油 油温6成热放入鸡蛋炸制表皮起皱后捞出;

6.五花肉炖煮30分钟后放入炸好的鸡蛋加入盐糖

7.待汤汁快收浓稠后鸡蛋切开两半继续收汁收干后出锅盛盘

海米酿冬瓜
材料:冬瓜、海米、鸡汁、生抽、香油、蒜末、姜末、盐、水淀粉

做法:
1.取一整块冬瓜,去掉外皮和瓢,沿着冬瓜外形,切成片,不要弄散。

2.切好后,转移到盘子里,整理成冬瓜盅的样子。

3.海米用水浸泡15分钟。

4.锅中放入适量油,油烧热后,放入姜末和蒜末,爆炒出香味。

5.放入海米,炒出香味,加入鸡汁、生抽、盐,翻炒均匀,加入适量水,小火煮2分钟即可。

6.把熬好的海米,酿入冬瓜盅里。

7.锅中加入适量水,水烧开后,将冬瓜盅,放入锅中,蒸15分钟。

8.出锅后淋上香油即可。

虾仁白玉菇
做法:1 白玉菇洗净去根,红椒和黄瓜切块

2 虾仁挑去虾线,用盐和料酒拌匀腌制

3 油热后用葱姜米炆锅,倒入白玉菇翻炒2分钟,加入虾仁炒至变色,倒入红椒和黄瓜,放入少许生抽,一小勺糖,再加一点点盐,最后淋上少许水淀粉出锅即可。

蚝油豆腐
食材豆腐1块、青椒1个、红椒1个、油、盐、老抽、蚝油

步骤1、准备好材料

2、豆腐切成均匀小块

3、青红椒洗净去蒂切成小粒

4、坐锅热油,倒入青红椒粒煸炒出香味,盛出待用

5、留少许底油,倒入豆腐块

6、加适量冷水

7、慢火煎制豆腐八分熟

8、倒入适量蚝油,老抽翻拌,使豆腐均匀上色

9、最后,倒入青红椒粒翻拌一下就可以出锅了

茶树菇焖鸡
材料:鸡肉(不到一斤)、茶树菇(半斤)、蚝油、盐、酱油、料酒、辣椒、胡椒粉、生姜、大蒜。

做法:1、鸡肉斩小块,加少量油、蚝油腌好;

2、茶树菇洗净,切断,飞水备用;

3、准备辣椒、生姜、大蒜;

4、放油,生姜、大蒜、辣椒,爆炒鸡肉两分钟;

5、倒入茶树菇;

6、加酱油、盐、料酒、胡椒粉调味,调小火,拌匀,加盖焖3-5分钟;

7、装盘就可以上桌了,前后花费十分钟。

虫草花干贝玉米汤
材料:虫草花、排骨、干贝、芡实、枸杞、甜玉米;

做法
1.排骨飞水(放入凉水中,大火煮开沸滚3-5分钟,然后将水倒掉,冲洗干净);

2.虫草花、干贝、芡实、枸杞稍浸泡(2分钟即可),洗净;

3.甜玉米去皮去须,洗净切成块或者段(玉米较硬,切时小心手);

4.除玉米和枸杞外的所有材料放入锅中,加入适量清水,武火煮开后转文火慢煲1小时;

5.加入玉米和枸杞,再继续文火煲1小时左右;

6.出锅前下盐调味即可。



CHINA GARDEN RESTAURANT 汉宫 RESTAURANT
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
yanzinoodle.com
New York Mart MD(中国城超市内)
15108 Frederick Rd Rockville MD 20850
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
*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!
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