

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



香辣牛肉

食材:牛肉、辣椒酱、青红椒、葱姜蒜、盐、生抽、淀粉、鸡精

做法:

1.牛肉切成片;青红椒切成自己喜欢的形状;牛肉装入碗中,加入适量的料酒、盐、生抽、淀粉、胡椒粉腌制一下。

2.起锅烧油,等油温升高之后加入腌制好的牛肉翻炒至牛肉变色之后加入葱姜蒜、辣椒酱炒出香味和红油。

3.加入切好的青红椒,调入适量的盐、胡椒粉、生抽、鸡精大火快炒出锅前加入水淀粉勾芡即可。

腐竹炒黄瓜

食材:腐竹,木耳,黄瓜,葱花,酱油,糖,盐,淀粉

做法:

1.腐竹、木耳泡好,黄瓜、腐竹切菱形、木耳、葱花备用。

2.油烧热,下葱花爆香,放腐竹和木耳翻炒,放少许酱油和糖。

3.下黄瓜片,放盐继续翻炒片刻。

4.黄瓜稍变软,勾稀欠,淋明香油出锅即可

手撕包菜

食材:包菜半棵,花生油20克,食盐1茶匙,葱1段,蒜5瓣,花椒1把,干辣椒6个,生抽2汤匙,香醋2茶匙

做法:

1.准备原料,锅中倒油烧热后入花椒煸出香味儿,捞出花椒丢弃,留花椒油。

2.爆香蒜片葱花,倒入干辣椒翻炒。

3.倒入手撕好的包菜,炒熟后加入香醋,倒入少许生抽炒匀,加入适量食盐翻炒均匀,即可出锅!

牛肝菌炒土猪肉

1.干牛肝菌稍微浸泡、清洗一下

2.放锅里煮15分钟

3.将煮后的牛肝菌捞到大盆子里一把

一把地搓,再一朵一朵地洗理伞面,挤干待用

4.土猪肉切片,蒜苗、笋干切段,牛角椒切片去筋

5.炒锅加油,放肉片、蒜苗杆进去炒

6.放牛肝菌、笋干下去炒一

7.加盐及一点水扣上锅盖闷5分钟

8.放入牛角椒、蒜苗叶翻炒至熟

苦瓜煎蛋

1.苦瓜洗干净,对半切开,挖去子,瓜肉要切成很薄的片。

2.苦瓜片加盐(1/4小匙)拌匀,腌制10分钟。

3.用手抓捏苦瓜片,挤净水分。

4.加入2个鸡蛋打散,再加入鸡精、盐(各1/4小匙)调匀。

5.锅烧热,加入植物油烧热,倒入蛋液,用筷子将苦瓜片摊匀。

6.小火煎至表面呈微黄色、表面蛋液凝结,翻面继续用小火再煎另一面。煎至表面金黄色,盛出。

红烧猪蹄

食材:猪蹄2只,冰糖,油,老抽,生抽,葱,姜,蒜,八角1个,桂皮1小块,胡椒粉。

做法:

1.猪蹄焯水后冲净浮沫,用镊子把残留的猪毛清理干净。热锅下油,油热后,小火下冰糖炒出糖色,入猪蹄翻炒至上色。

2.加葱姜、八角、桂皮、生抽、老抽炒香,加入开水,大火烧开后转小火炖40分钟左右,加盐调味,继续煮至猪蹄软烂。

3.撒胡椒粉提味,大火收汁装盘,放熟芝麻、葱花装饰即可。

葱油莴笋

原料:莴笋1根、小葱2根、盐1茶匙、鸡精1/2茶匙、芝麻香油1/2汤匙、植物油1/2汤匙、炒熟的白芝麻1小匙、黄甜椒丁少许

做法:

1.准备所需材料。

2.把莴笋切掉老的根部,再削去外皮。

3.切成细条,撒少许盐拌匀,腌15分钟。

4.沥去腌出来的水分,加少许糖和鸡精拌匀。

5.装在盘子中,撒上葱花、熟白芝麻、黄甜椒丁。

6.将芝麻油和植物油混合烧至七成热,迅速浇在葱花上,拌匀后即可食用。

角瓜鸡蛋

食材:角瓜600克、鸡蛋2个、木耳少许、盐少许、亚麻籽油适量

做法:

1.角瓜清洗干净,木耳用温热水泡发好;

2.鸡蛋打入碗里,加一点点盐再打散备用;

3.角瓜切两半,用小勺子将中间的瓜籽去掉,再切成片;

4.炒锅里放适量的亚麻籽油,然后把打散的鸡蛋放进去炒至定型,再取出;

5.炒锅里重新放油,把角瓜放进去翻炒至变色;

6.再放入泡发好的木耳一起翻炒;

7.最后把鸡蛋放进去炒匀,加盐调味就可以出锅啦。

干锅土豆虾

1.准备好原料

2.鲜虾洗净去掉虾线

3.土豆切片过水捞出备用

4.炒锅热油,放鲜虾煸炒,炒至出虾油,虾身酥酥的盛出备用

5.用虾油煸炒葱姜蒜,炒出香味

6.放土豆片继续煸炒,放适量蚝油,生抽,盐和少量糖,继续煸炒

7.加入鲜虾继续翻炒至汤汁收干为止

泡姜辣子鸡

1.先把三黄鸡用料酒和生抽稍微腌制十分钟

2.把腌制好的鸡肉用油炒一下。也就是过一下油。把它炒熟。为了方便下面步骤

3.另起锅倒少许油。用小火把郫县豆瓣炒香。大火会把豆瓣炒糊哦。要注意

4.把切好的泡姜和泡椒倒到锅里翻炒

5.加入蒜瓣

6.翻炒出香味。把事先炒的鸡倒进锅里继续翻炒。

7.把杭椒倒进去。

黄豆炖猪蹄儿

食材:猪蹄四个(剁成小块);黄豆一碗;老抽;陈皮;白酒两勺;盐两勺;冰糖两勺;桂皮一片;八角两只

做法:

1.干黄豆提前三小时用水泡着

2.猪蹄拔毛,可以用火烧,然后洗掉焦灰就可以了。冷水下锅飞水,煮至水开,撇去浮沫,用冷水冲净

3.炒糖色:小火,一点底油,放入冰糖50g,等它慢慢融化,糖油的颜色深了,就把余好的猪蹄倒入锅中快速炒糖色,中火三分钟,把颜色裹浓,加入少许白酒和老抽,翻炒一会儿,颜色就很好了

4.高压锅中倒入没过猪蹄的水,放入猪蹄和黄豆,加一勺盐,加一点桂皮八角,高压25分钟。

5.所有东西倒入刚才炒糖色的锅中,大火收汁,每个猪蹄身上都裹着浓稠的酱汁,礼成。

菠菜炒鸡蛋

做法:1.菠菜洗净切大段,入开水中焯烫30秒,先放菠菜梗,然后放菜叶,攥干水分。

2.鸡蛋加一勺料酒,少许白糖打散,葱姜切末备用。大火热油滑散鸡蛋,盛出;

3.少许底油爆香葱姜,下入菠菜和鸡蛋,加入盐和生抽翻炒均匀即可。

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 **Great American Buffet**

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

新店隆重开业

1730 Carl D Silver Pkwy
Fredericksburg, VA 22401

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

周一至周四 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)

8365 SUDLEY ROAD
MANASSAS, VA 20109
703-369-6791

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