

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

土豆片烧香菇

材料:土豆2个、香菇250克、尖椒2个、油盐适量、葱1段、姜2片、大蒜2瓣、酱油1汤匙、淀粉1/2汤匙、白糖1茶匙

做法:

- 1.土豆去皮洗净,再均匀切成两个硬币厚的片,太薄烧制时容易碎
- 2.将香菇去根,切成两半,大一些的切成4瓣,将尖椒切成片,葱切葱花、姜切末、大蒜切片
- 3.碗内加入半碗水,再加入酱油,盐,白糖,淀粉搅拌均匀调成勾芡用的汁
- 4.锅加水烧开,下入香菇焯水至变软,捞出控水
- 5.加油烧至7-8成熟,下入土豆片炸至外表金黄,有一层硬壳,捞出控油待用
- 6.锅留少许油,下入葱姜蒜炒香,下入香菇翻炒均匀,再下入炸好的土豆片翻炒均匀
- 7.下入尖椒片,淋入调好的汁勾芡,大火翻炒加热至汤汁粘稠,关火盛出

麻辣水煮鱼

做法1、准备好材料,鱼叫店家处理好

- 2.鱼骨剁成段,鱼肉斜刀切成薄片,用盐,料酒,姜末,葱末,淀粉,食用油,葱段,姜片腌制一个小时
- 3.炒锅烧热放入油,下红油豆瓣酱及火锅底料炒香
- 4.加入鱼骨鱼尾一起翻炒
- 5.加入高汤(或清水),煮开
- 6.另起锅,烧开水将油麦菜焯熟盛碗中,煮好的鱼骨鱼尾铺在油麦菜上
- 7.将腌好的鱼片下汤锅中,煮开
- 8.烹入料酒,姜末葱末,煮至鱼片熟即可盛出
- 9.另起锅烧热,加入油、花椒、干辣椒炒香后淋在鱼片上,撒上葱花即可

香辣排骨焖土豆

材料:排骨、土豆、老抽(上色)、生抽(上色)、砂糖、姜片、料酒。

- 1.小排骨,适量,剁成小段,土豆削皮切小块,和排骨差不多大小。
- 2.锅上火,热锅凉油,等油热了,放入姜片,爆香,爆炒排骨,炒干水分和腥气。
- 3.放入生抽,老抽,白砂糖和酒,翻炒几下,再加一点水,放入土豆,可以先盖上锅盖焖一会儿。
- 4.放入适量辣酱,拌匀,加点水,然后就焖吧!等土豆烂了,大概是20到25分钟的样子就可以了。土豆不要先过油,味道容易进去。

卤水毛豆

- 1.准备好所需食材,然后把毛豆洗干净,干辣椒姜切好
- 2.然后锅热后下少许油炒料
- 3.炒至变香后下水,然后加入老抽,白糖,盐
- 4.然后再加入卤料粉,搅拌均匀
- 5.倒入洗好的毛豆煮

6.水开后煮20-30分钟,煮熟即可,但是为了更入味,可以关火浸泡3-5小时

青椒肉丝炒面

- 1.准备主材料
- 2.猪肉切丝,放酱油,盐,五香粉,姜粉料酒腌制十分钟
- 3.青椒,胡萝卜切丝
- 4.锅中烧开水下拉面
- 5.煮到八成熟,捞出放凉水里
- 6.热锅放油,油热加肉丝,葱花
- 7.肉丝炒变色就放胡萝卜
- 8.再加入青椒丝,翻炒3分钟
- 9.加入面条,不要把凉水加里面

蒜香鸡翅

食材:鸡翅400克、酱油汁100ml、葱粒少量、蒜碎少量、青椒碎少量、食用油20ml、白砂糖10克

做法:

- 1.鸡翅洗净,每个斜划两刀,放油锅中煎黄,撒少许白砂糖上色增味。
- 2.加入酱油汁100ML,同时加入100ML水。
- 3.盖上锅盖,小火焖15分钟。起盖收汁,加入蒜粒、葱碎、花椒粒炒香。
- 4.香料在热油中爆出香味,并与鸡翅混合就可以出锅了

五花肉炖茄子皮

- 1.五花肉切成小块。
- 2.把五花肉焯水,控干水分。
- 3.茄子皮提前泡软备用。
- 4.锅中放油,爆香八角干辣椒。
- 5.下入焯好水的五花肉煸炒。
- 6.煸炒至肉色微黄。
- 7.加入冰糖、酱油、料酒继续煸炒上色。
- 8.加入葱姜。
- 9.倒入汤锅,加开水没过肉。
- 10.大火烧开加入茄子皮,转小火烧至汤汁粘稠加入盐调味即可

蒜苗炒腊肉

材料:腊肉、蒜苗、老干妈、生抽、葱、姜

做法

- 1.腊肉切片,蒜苗用清水洗净,切成段。
- 2.将腊肉片放入蒸锅中,蒸10分钟左右。
- 3.热锅倒入少许油,放入葱、姜爆香,放入腊肉煸炒至出油。
- 4.放入老干妈煸炒出香味,放入蒜苗,大火煸炒一会,倒入少许生抽调味即可。

爆炒肥肠

食材:猪大肠、红辣椒、青辣椒、姜、蒜

做法:

- 1.辣椒洗净,切块备用
- 2.清理肥肠,小窍门:先正面用盐和碱,一起搓,磨着洗。然后把肠子翻过来,翻面,也同样洗。会洗掉很多油。直到水清,没什么味道了。就好了。
- 3.肥肠冷水下锅,水煮开,焯一下,把浮油沫都倒掉,捞出来
- 4.放入高压锅,水没过肠子,加入料酒,

老抽,生抽,蒜,姜。上气后,压8分钟.拿出来,切小块。

- 5.锅内入油,爆香辣椒、姜、蒜,倒入肥肠,翻炒,加入少许料酒,生抽,盐,一点点糖,翻炒到辣椒有香味,即可出锅。

木耳炒鸡蛋

材料:芦笋若干、木耳若干、鸡蛋两只、橄榄油适量、鲍汁适量、料酒适量、盐、糖、生粉适量;

做法

- 1.芦笋洗净,斜刀切好备用。木耳泡开洗净切成小朵备用。鸡蛋打散后放少许盐和料酒。热锅放稍微多一点油,鸡蛋下锅几秒钟后迅速用筷子搅拌打散。马上断火捞出备用。
- 2.热锅下油后,放入切好的芦笋和木耳。炒至差不多断生后加盐、料酒继续翻炒。炒至差不多了之后将鸡蛋回锅,加入鲍汁和糖调味,继续翻炒。最后勾个欠。
- 3.关火后加一点麻油拌一下即可出锅。

清炒花菜

用料 花菜半个、洋葱3分之1个、姜末一点点、蒜末一点点、海鲜酱油一点点、吃剩的柚子或橘子的末末一点点、盐一点点。

做法

- 1.菜花清水烫一下,这个时间不要太长,放入开水里眼看菜花变通透就行啦。
- 2.锅里下配料炒到蒜片略焦就可以下菜花了。
- 3.翻炒均匀就可以出锅啦。我切了一小点橘子皮末撒在了上面,很清香。

蒜米孜然香干

材料:香干350g、油适量,盐适量,蒜适量,辣椒粉适量,孜然粉适量,生抽适量,调味鲜适量

做法:

- 1.备香干,
- 2.将香干切片,蒜米少许,辣椒粉和孜然粉一小勺。

- 3.烧油,下入香干炒匀,
- 4.放点盐入味,
- 5.淋点生抽上色,
- 6.翻炒翻炒,
- 7.放进蒜米,
- 8.再放进辣椒粉,孜然粉,
- 9.调点调味鲜炒匀即可装盘。

酒香带鱼

材料:带鱼500g、生姜1大块、花雕酒200g、油50g、精盐1茶匙、料酒2茶匙

做法:

- 1.带鱼择去内脏、去头尾、剪掉背鳍,把带鱼中间段切成大段,洒上1/2茶匙精盐搓洗掉鱼鳞
- 2.用清水冲洗干净控水后撒上剩余的精盐,调入料酒,放入生姜片拌匀腌渍20分钟。
- 3.煎锅里倒入40g油,油热后码入带鱼段小火煎炸至颜色金黄。
- 4.另起油锅倒入油,油热后放入生姜片

- 5.放入煎炸好的带鱼段。
- 6.调入花雕酒。
- 7.开小火焖煮5分钟。
- 8.洒上香葱段,大火收汁。

虾仁蛋羹

用料:鸡蛋四枚、鲜虾15只、香葱一根、盐小半勺、温开水一碗、油一勺;

做法

- 1.原材料准备好;
- 2.蒸碗里放一勺油,旋转使碗壁都沾上油(这样可以防止蒸好后蛋羹沾在碗上。我们家人多,所以用了钵子);
- 3.鸡蛋加盐搅拌均匀;缓缓倒入温开水,稍微有点儿温,不能烫哈!边倒边搅拌,蛋液和水大概是1:1.5左右的样子;
- 4.蛋液和水搅匀以后可以稍微静置两三分种,然后冷水上锅蒸。这时可以处理虾,鲜虾去壳,开背去肠线,加少许盐腌制待用。
- 5.从开火算起十分钟的样子,蛋液基本凝固了,调小火,揭盖轻轻放入虾仁(一定要小火哈,防止蒸汽烫伤);
- 6.盖锅盖,继续大火蒸两分钟,然后关火,等一分钟再揭锅盖,滑嫩的虾仁蛋羹就做好啦!
- 7.撒香葱末就可以上桌啦!

酱爆肉片芦笋

做法:1、芦笋切去老根洗净,马蹄切片,锅中放水烧开加少许油和盐,放入芦笋和马蹄一起放水略煮后倒出过冷水备用

- 2.猪肉切片
- 3.锅中放少许油烧热后放入肉片煸炒至变色
- 4.加入胡萝卜片略炒后,加入2汤匙豆瓣酱一起翻炒,接着加入马蹄和芦笋继续翻炒,调入1汤匙美极鲜味酱油和少许糖炒熟即可

家常麻辣烫

- 1.主料集合,菜洗净,豆腐皮切粗条,烤肠切断。
- 2.坐锅烧开水,先后放入食材,难熟的先放,加盐味精调味。
- 3.切好葱花,备好花椒粉,熟芝麻,大蒜捣成蒜泥备用。
- 4.食材煮熟后倒入碗中,加入调料,再加入麻汁酱。
- 5.适量加入辣椒油,多少您随意!

芹菜炒鸭肠

- 1.鸭肠处理干净,加淀粉。
- 2.加盐,搅拌揉洗异味
- 3.锅中烧开水,放入鸭肠
- 4.焯烫20秒后捞出
- 5.热锅起油
- 6.放入鸭肠爆炒
- 7.加入鲜味酱油,盐
- 8.蚝油
- 9.炒入味
- 10.加入香芹翻炒至7成熟

CHINA GARDEN 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)

**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!

发美食秀,晒朋友圈八折优惠券!
具体折扣详情请扫码咨询