

四川“最出名”的4道名菜,香辣过瘾下饭好吃,在家也能轻松做



四川的美食众多,最出名的就要数香辣味的菜肴了,比如毛血旺,水煮肉片,都是现在大街小巷饭店里的热销菜,那么今天,我就分享给大家,最适合在家做的4道香辣味型的川菜,做法简单,香辣又下饭,有喜欢的跟着我往下看吧

1、香辣牛肚涮锅。

这道菜,可是川菜的代表菜之一,味道也特别好吃,香辣下饭,而且它的做法简单,非常适合在家庭制作,接下来就把做法教给大家。

新鲜的牛肚,冲洗干净后,放进高压锅里,放精盐,料酒,葱姜压上半小时,然后将其取出,先切条,然后片成薄片,用竹签子串起来备用。

接着再准备点黄豆芽和豆皮,净锅加少许底油,先放上一勺郫县豆瓣酱,再放点火锅底料炒出红油后,加入三勺清水,然后加入精盐,鸡精,味精,调味,水开后把料渣子捞

出来,然后把黄豆芽豆皮下锅烫熟,捞出来放在盆中垫底,最后再把牛肚下锅煮上二分钟,然后直接倒进盆里,下面最好再放个酒精炉,边吃边煮,还能涮别的菜,味道太香了。

2、麻婆豆腐。

麻婆豆腐这道菜,很有名气,但是真正能做好,做正宗的可不多,今天呢,我就把它最正宗好吃的做法,教给大家。

大豆腐切块,水开后加盐焯水一分钟,这样做出的豆腐不易烂,然后净锅加少许底油,先把牛肉末下锅炒香,然后放上两三颗豆豉,再放上少许的郫县豆瓣酱炒出红油后,加入清水,然后加入两勺糖,少许的鸡精味精,接着把大豆腐下锅,烧至三分钟后

分三次勾入水淀粉,出锅时把蒜苗撒入锅内,就可以出锅了,出锅后最好再放点花椒面和辣椒面,那味道就更香辣下饭好吃了,这道有名的川菜,大家一定要在家试试。

3、毛血旺。

毛血旺,可是公认的下饭神菜,这道菜我反正是百吃不厌,而且食材百搭,特别适合在家庭制作,接下来就教给大家,最正宗好吃的做法。

锅中烧水,水开后把切好猪血大肠,火腿下锅焯水二分钟后捞出来,然后加底油,把郫县豆瓣酱,火锅底料炒香后,直接加入清水烧开,然后把料渣撇出来,

然后再把黄豆芽,豆皮,等这些配菜下锅煮熟后,捞在盘中垫底,然后再把猪血,大肠,火腿,下锅煮二分钟,再次放在盘中,最后再把毛肚百叶煮个十秒钟后,捞在盘中,然后把原汤倒进去,再浇点热辣椒油,就可以吃啦,一想到这道川菜,我现在还流口水。

4、鱼香肉丝。

不知道为啥,一说到鱼香肉丝,我就能想到米饭,可见这道菜是有多下饭,甜辣酸咸,吃着特别过瘾,主要是特别适合家庭制

作,接下来把做法教给大家。

猪里脊切成细丝,放在盆中,放上一勺精盐,半个蛋清,一勺玉米淀粉抓匀后备用,接着把青红尖椒木耳切丝大葱切丁。然后锅烧热油,油温三成热,把肉丝下锅,用筷子滑熟,然后再加其他配料下锅,再滑上30秒立刻倒出来。

接着净锅加底油,葱姜蒜泡椒末炆锅,下一勺郫县豆瓣酱,一勺陈醋,一勺生抽,一勺盐,三勺糖,少许的鸡精味精,然后加入一勺清水。接着把所有主辅料下锅,翻炒一分种后淋入水淀粉勾芡,让芡汁全部包裹在主辅料上,就可以出锅啦,鱼香味浓,甜辣下饭,这道川菜,朋友们一定要在家试试。

总结:

大家看完这篇文章,这次知道川菜的四大名菜是啥了吧,而且还特别适合在家庭制作,有喜欢的,就按照上面的步骤,保证做出的味道特别的香辣下饭,过瘾好吃。

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

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