

糖醋里脊的关键是糖醋配方,记住诀窍2:4:1,外酥里软,酸甜可口

糖醋里脊的关键是糖醋配方,只要记住诀窍2:4:1,做任何糖醋菜都会。糖醋里脊,是我家最经常吃的家常菜,外酥里软,酸甜可口,开胃下饭,可好吃了!

糖醋里脊不仅在粤菜中常见,还是陕菜、豫菜、浙菜、川菜、淮扬菜、闽菜里都有。可见,全国上下,南方北方都喜欢吃的菜。经常有人问我,糖醋里脊虽然好吃,但是在家做糖醋里脊,总是少点味,没有饭店的香、脆、嫩。

糖醋里脊的关键是糖醋配方,味极鲜、米醋、料酒的比例为2:4:1;掌握好糖醋配方,不管做任何糖醋菜都好吃。其二是炸糖醋里脊的时候要回炸,这样外酥里嫩,不吸油。回炸就是里脊炸熟之后捞出,油温调高至200°左右,放回油锅炸10秒,不需要倒入油锅,就是连漏油篮一起放入油锅10秒马上拿出,这样就不会炸糊。掌握好技巧之后,接下来分享具体做法:

【糖醋里脊】食材:里脊300克、鸡蛋1个、味极鲜2勺、米醋4勺、料酒1勺、白砂糖2勺、淀粉3勺、炒熟的白芝麻适量、黑胡椒粉适量、盐少许、食用油适量。

步骤1:里脊清洗干净,顺着纹路切条状,记住“横切牛羊竖切猪”这样切好的里脊

会很嫩哦。装一个陶瓷碗,打入一个鸡蛋、生粉、黑胡椒粉、少许油、盐。

步骤2:搅拌均匀,腌制20分钟。不要马上炸哦,需要腌制,这样肉更嫩,也入味,很多人直接放入锅里炸。

步骤3:锅倒入适量食用油,放入腌制的里脊,把里脊一条接一条,松散,不要弯曲,炸至金黄色。

步骤4:用漏勺捞出炸熟的里脊,把油温调至200度,放入锅里回炸10秒,记住,连漏勺一起放入油锅炸哦,这样可以快速从油锅取出。

步骤5:糖醋调料制作:味极鲜2勺、米醋4勺、料酒1勺、白砂糖2勺、淀粉1勺,搅拌均匀。

步骤6:油锅的油取出,留一小勺在锅里,接着把炸好的里脊放入锅里,把糖醋调料倒入。

步骤7:均匀裹上一层糖醋,这个时候的颜色非常漂亮。这个时候很容易糊,要用中小火,翻滚裹上一层糖醋浆糊就可以,放少许炒熟的白芝麻,点缀就可以装盘,酸酸甜甜,外酥里嫩,太好吃了。

【sourcehe 温馨小贴士】1.关于里脊的挑选,新鲜的里脊有自然光泽,猪肉的肉腥味,



颜色适中,闻起来没有异味手指按压下去有弹性。2.有人喜欢用番茄酱做糖醋酱,个人觉得掌握好糖醋,不需要放番茄酱,味道更醇香,酸甜可口。3.糖醋酱倒入锅的时候一

定要用小火且不断翻,不能粘锅哦。4.重新放回油锅再炸,就是把油温调至到200度,放入锅里炸10秒左右,这样可以炸酥也能把肉里面的油脂全部释放出来,不油腻。

降温了,来一碗重庆小面,汤底鲜香麻辣,面条劲道顺滑,很暖和



降温了,来一碗重庆小面,汤底鲜香麻辣,香气扑鼻,面条劲道顺滑,口感独特,很暖和!重庆小面是重庆的传统小吃,佐料是灵魂,最早的重庆小面都是素面,全靠调料支撑一碗好面条。

我每次去重庆,第一餐必吃重庆小面,满满的一大碗,全素,但是味道极好。麻辣但是不刺激,连汤汁都很好吃,辣辣的口感,很舒服,尤其是天气冷的时候,吃完面条喝上一口汤,很暖和,很过瘾,很喜欢吃重庆小面。

其实现在想吃重庆小面,不需要去重庆了,在家就能做,简单方便,味道还很正宗。金龙鱼礼盒装的重庆小面,里面佐料很齐全,还加了肉臊,味道更好。面条煮好,全部放入调料,加上热水,搅拌均匀,一碗热气腾腾的重庆小面就做好了。如果你也喜欢吃重庆小面,接下来看具体做法。

【重庆小面】工具:电煮锅。食材:重庆小面1盒(一人份)

步骤1:打开重庆小面,挂面、干香味肉酱、芽菜、辣油调味料、骨汤、盐焗黄豆粒、香葱。

步骤2:电煮锅倒入适量的水,盖上盖子,煮沸之后,开盖放挂面入锅,并且用筷子把面条全部压入水里。

步骤3:面条煮3分钟左右,很多

气泡,这个时候可以加少许冷水,气泡马上下沉,再煮2分钟左右,面条煮熟。

步骤4:煮熟的面条捞出,过凉白开水,过水让面条更劲道顺滑。但是不能直接过冷水哦,需要烧开的凉白开水,因为不会再煮,所以要用煮沸的水放凉。

步骤5:把干香味肉酱、芽菜、辣油调味料、骨汤。全部倒入面条的碗里,搅拌均匀。盐焗黄豆粒要到热水之后放,可以保持黄豆的酥脆,如果想吃软香的黄豆,可以先放黄豆,再倒沸水。

步骤6:加入350ml的沸水,再次搅拌均匀,最后放盐焗黄豆粒、香葱。一碗热乎乎的重庆小面就做好了,味道弄好,太好吃了。

【sourcehe 温馨小贴士】1.如果你喜欢吃青菜、或者芽菜,这个时候可以煮熟加入,我喜欢吃芽菜,所以每次都会另外加些芽菜,特别好吃。2.煮面条、煮饺子,如果有气泡上来,防止溢出水,可以少许冷水,这样很快降温,就不会溢出。3.煮面条过冷水,可以让面条更劲道香滑,凉拌和汤面都一样哦。4.每个锅不同,火的大小各异,煮熟面条的时间略有差异,只要用筷子能夹断面条,面条就煮熟。

CHINA GARDEN RESTAURANT

汉宫

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
10955 Fairfax Blvd, Suite 108
Fairfax VA 22030

发美食秀,晒朋友圈八八折优惠!
具体折扣详情请扫码咨询

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:301-777-8888/410-299-2137(手机)

*本店即将新增桂林米粉、老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。
*外卖平台点餐:Chowbus, HungryPanda, Grubhub

火热筹备中:热爱螺蛳粉的小伙伴们
燕子螺蛳粉门面店即将开业啦!

中国城店面已经关闭
详情请直电燕子

*** DC, MD, VA 各地都可送餐! ***