

虎年了,跟我一起做小老虎酥球饼干,哄娃待客送人的点心有了

虎年了,除了满大街铺天盖地的各种虎年海报、招贴画、小挂件,连美食都有了小老虎元素。我也跟风,烤一盘小老虎酥球饼干。除了手痒,也是为了解解馋,毕竟这美味的小甜品没有任何添加剂,全是实打实的好材料。

做法超简单,跟小朋友玩的彩泥差不多。哈,过年了,就当自己是个孩子,做手工玩一玩吧。

小老虎酥球饼干并不大,也就有栗子那么大,嘴大点儿的一口“啊呜”就没了。因此,五官咱就不用面团做了,烤好后用黑白巧克力画上,再用食用色素笔简单勾勒一下,萌萌的小老虎就做好了。

趁着还没正式过节,有时间鼓捣几样,包成礼盒,送亲戚朋友,礼轻情义重,而且绝不会“撞礼”。

---【小老虎酥球】---

【材料】无盐黄油50克,糖粉25克,低筋面粉75克,奶粉5克,南瓜粉2克

【装饰】黑巧克力,白巧克力,食用色素

【数量】12个

【烘烤】中层,上下火150度20分钟

【制作】

1. 材料准备好;
2. 黄油室温软化,手指轻按有指坑;倒入糖粉,先和黄油混合,防止打发时飞溅,再用电动打蛋器搅打至黄油颜色变浅,呈羽毛状;

3. 粉类混合;
4. 筛入黄油糊中;
5. 用刮刀切拌、按压成絮状;
6. 再用手抓捏成团,不要过度揉捏;
7. 每个面团12.5克,搓揉成圆球状,这是老虎的脑袋;

8. 耳朵分别取绿豆大小的面团,捏成半圆,按在顶部;蒙上保鲜膜,放进冰箱冷藏30分钟;

9. 送入预热好的烤箱中层,上下火150度20分钟;

10. 出炉后晾凉,用融化的黑、白巧克力画出五官,食用色素笔勾勒出虎纹、嘴巴、腮红。

【小提示】

1. 全程操作需给面团盖保鲜膜,防大面团水分蒸发而松散不易揉成团,防虎头水分蒸发而开裂;

2. 虎头做好后一定要冷藏至少30分钟,



这样烤出来才不会使虎头塌瘪,立体感更好;

3. 黑、白巧克力可入裱花袋隔热水融化后使用,用巧克力笔更省事。

百吃不厌的糖醋排骨端上桌,上桌秒光太俗气,盘光碗净是真格的



糖醋排骨,百吃不厌,尤其受到小朋友们的喜欢。平时我也做糖醋排骨,都是自己调配料汁,或甜或微酸,总是受到家人们的称赞。

今天跟大家分享的糖醋排骨,是我犯懒的一个小成果,用得是现成的糖醋酱汁。但这酱汁又有些与众不同,它多了一小袋陈皮。

果真,用了这个酱料,家人竟然都以为是我自己调配出来的。哈哈,这说明我的厨艺还成,起码能跟品牌酱料的工艺有一拼。糖醋排骨上桌就秒光,这说法太落俗套、太俗气,但是盘光碗净吃得欢却是真格的。

如果不想用现成的酱汁,可以翻看之前的糖醋排骨文章,在主页打出关键字应该能查询到。或者自己尝试调配一下,再放几小块陈皮,毕竟各家的口味不同,适合的才是最好吃的,保不齐你的独门秘笈就这么着鼓捣出来了。

---【陈皮糖醋排骨】---

【材料】肋排500克,陈皮糖醋酱1包,陈皮1撮,大葱1

段,大蒜1头,姜1块,热水2碗,白芝麻1撮,植物油少许

【制作】

1. 肋排剁小块,清洗干净;大葱段、大蒜瓣、姜条准备一碟;

2. 炒锅中倒少许油,先将葱姜蒜入锅煸炒出香味,再将肋排倒锅中煸炒;

3. 炒至排骨周边出现微焦;

4. 倒入陈皮糖醋酱;

5. 再倒入陈皮;

6. 倒2大碗热水,盖上盖子,小火焖炖40分钟左右;

7. 汤汁浓稠,留一些包裹住排骨,出锅装盘,撒少许白芝麻。

【小提示】

1. 肋排剁小块,易熟易入味,无需焯水,直接和葱姜末一起煸炒;

2. 加热水焖炖,不要加凉水,因为排骨是热的,加凉水会使蛋白质收缩,延长成熟的时间;

3. 用这种糖醋酱汁,无需再加其它调料,葱姜蒜起到去腥增香的效果。

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



请扫码入稻寿司群

每晚6:30後 特價

营业时间:9:30am -8:30 pm

电话:301-315-8818

Gift Certificate

凡购买礼品卷\$100以上有10%优惠

10% off on purchases above \$100



6-100 鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

欢迎光临

特色菜系:本店靠近泰森角购物中心,5分钟车程

贵妃鸡
北京鸭
XO生翅蚌
香脆鱼片
金沙龙虾
特色黑椒牛柳
金条鱼球



莲花园

Lotus Garden

电话:703-255-9888

传真:703-255-5188

地址:224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面
陕西刀削面美味正宗

