

# 8只鸭腿2种吃法,南味鲜美滋润,北味喷香豪放,自食待客都不赖

现在的鸭腿都“老大个儿”了,除了真正的腿外,还带着一大块“髌骨”,虽然看着很豪放,但是那一块的肥油比较多,炖着吃或者煲汤比较好,剩下的腿儿肉还显得精致。

瞧,我今儿就用这8条鸭腿做了两道菜——花胶鸭和卤鸭腿。

从风味上看,一南一北两种口味,前者鲜美滋润,适合热食;后者喷香豪放,冷热均可。

我把两种做法给大家分享一下,如果你觉得这么着还成,不妨下回也这么做。

## ---【金汤花胶鸭】---

用鸭腿肉和金汤花胶鸡火锅底料一起炖汤,鸭肉又滑又嫩,汤底又鲜又香,一点儿鸭臊味儿都吃不出来,真是“美上加美”。

【材料】鸭腿肉600克,金汤花胶鸡火锅底料1包,姜3片,水1锅

### 【制作】

1. 8只鸭大腿洗净;
2. 一剁两半,把腿上面的那块带骨肉和下面的“纺锤”腿分开,这样可以分别做2道菜;
3. 腿边角再剁成两块;
4. 入凉水锅中焯水捞出;
5. 鸭腿肉入电饭煲内锅,倒适量热水,再倒入一包金汤花胶鸡火锅底料;

6. 用勺子搅拌均匀,再倒入同包的枸杞和虫草花,3片姜;

7. 内锅放入电饭煲,选择“煲汤”程序,1-2小时均可;

8. 肉烂汤鲜,热乎乎地吃肉喝汤享美味吧!

### 【小提示】

1. 鸭腿换成整鸭、整鸡都可以,焯水去血沫,汤汁更清澈;
2. 因为用的是火锅底料,有咸味,所以无需再额外放盐;除了肉外,还可加入其它食材如豆腐、海带、鱼丸等。

## ---【香卤鸭腿】---

卤味最容易做了,放上家常卤肉料,用电饭煲的煲汤程序,啥都不用干,就等着掀盖开锅享美味吧!这一锅鸭腿,经过焖炖和浸泡后,鸭腿的形状保持得很好,肉里也完全入味了。热吃凉吃都超过瘾!

【材料】鸭腿8只,葱半根,姜1块,大蒜1头,八角2颗,花椒1撮,盐4克,酱油40克,老抽10克,干红辣椒1个,热水2碗

### 【制作】

1. 鸭腿清洗干净;
2. 沿着腿关节剁成两半;
3. 鸭腿焯水,冲洗掉血沫;
4. 姜片、葱段准备好;



5. 鸭腿儿、葱姜蒜、八角、花椒、干红辣椒、酱油、老抽、盐、热水同入电饭煲内锅;
6. 用煲汤程序1小时左右即可,鸭腿儿先不捞出,泡汤里更入味。

### 【小提示】

1. 用这种方法不只卤鸭腿,做各种卤味都可以;
2. 剩下的卤汤别浪费,可冷藏保存当老汤使用。

# 这款饼干独一无二,有模具都做不出相同的,酥香好看,不腻不甜



收拾厨房,拾掇出一大堆烘焙模具,有的买了好几年,居然一次没用过。模具不存在过时和过期一说,只要没烂没破,就可以一直用着。

这两天做饼干有点儿上瘾,用来招待客人或者自己解闷儿、当零食,挺不错的。琢磨了一下,想把模具利用起来,好歹也别辜负了它们。于是,这款“刻花”饼干就诞生了。

说是刻花,其实叫印花也可以,主要是为了和我前几日做的擀面杖印花饼干在称呼上有所区别。另外,这个饼干上的花纹也确实有“刻”之意。

用这个方法,可以做出很多图案的饼干来,而且每一块都是独一无二的。因为图案都是随意刻出来的,想有意为之都不一定能做得到。

饼干可薄可厚,可原色可多色,甚至图案简单一点儿的,可以互相“抠图”做替换,那样就更加有意思了。

今天先分享这款基础的,更多款式留着日后慢慢做,再或者,如果能给你一点儿灵感,干脆你就“先下手为强”吧!

## ---【刻花饼干】---

【材料】无盐黄油50克,糖粉20克,盐0.5克,淡奶油15克,低筋面粉100克

【数量】3mm厚,18块左右

【烘烤】中层,160/150,12分钟

### 【制作】

1. 材料准备好:黄油提前放室温下软化,淡奶油室温;
2. 黄油和糖粉、盐混拌几下,电动打蛋器中高速搅打均匀;
3. 倒入淡奶油;
4. 中高速搅打顺滑即可;

5. 筛入面粉,用刮刀切拌、按压成颗粒状;

6. 用手抓捏成团,不要过度揉捏;

7. 面团放入保鲜袋里,擀成3毫米厚的面片;

8. 入冰箱冷藏30分钟左右,面片略变硬;

9. 取出面片回温2、3分钟,用小雏菊饼干模具在面片上按压出花朵纹路,不要按断,大小交相按压,形成不规则的花纹;

10. 取一个6瓣花饼干模具,刻出饼干生坯;也可以用其它形状的模具刻生坯;

11. 生坯较薄,用刮板搓起来;

12. 码放在铺了饼干垫的烤盘里,剩下的面团揉团、擀片、刻模;

13. 送入预热好的烤箱中层,上下火160/150度,12分钟左右;

14. 出炉后移到晾架上,凉后入袋保存。

### 【小提示】

1. 淡奶油也可用鸡蛋液代替;黄油无需过度打发,打到顺滑即可;

2. 这款饼干不是很甜,可根据口味调整糖粉用量;

3. 饼干不厚,因此烤的温度和时间要根据烤箱的实际情况、饼干的大小薄厚来调整;饼干底部周边有微微焦黄色即可出炉。

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

6-100 **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**