

# 这盘饼干漂亮不难做,每块花纹都独一无二,香甜酥嫩满口香

以前我可不喜欢做饼干了,总觉得黄油量太大,糖太多,但其实并不多。调整一下配方,照样可以做出少油少糖的饼干来。

相比蛋糕、面包来说,饼干是非常简单的。尤其是这种切割或者需要模具的饼干,完全可以降低黄油的用量,只要口感差不多就可以。

这个配方中的黄油量和面粉量差不多是1:2,既有香酥的口感,又不至于太油腻。在这个基础上,还可以再适量加一些面粉,口感会有些偏硬偏脆,但会减少黄油的摄入量,其实也不赖。

因为是很普通的方子,但我想做出“彩儿”来,因此拿出了我尘封很久的压花擀面杖。哇噻,杖子压过去,充满异域风情的花纹立刻呈现在眼前,心里一颤,感叹不知错过了多少美丽的饼干!

做好的饼干招待了客人,还包装好让小侄子带回家。小侄子开心得欢蹦乱跳,这不由得又给了我动力,以后没事儿可以多做一些花样,除了感受黄油和面粉所带来的惊喜和愉悦,还能让小朋友吃到相对

健康的甜点。

---【印花饼干】---

【材料】无盐黄油 60克,糖粉 20克,盐 0.5克,全蛋液 20克,低筋面粉 110克,全脂奶粉 10克

【数量】3mm厚,15块左右

【烘烤】中层,160/150,13分钟

【制作】

1. 材料准备好:黄油在室温下软化,室温下的鸡蛋打散;
2. 黄油中倒入糖粉和盐;
3. 先手动混合均匀防止打发时糖粉飞溅,再用电动打蛋器搅打均匀;
4. 倒入蛋液;
5. 搅打至顺滑状,不要过度打发;
6. 粉类混合,筛入黄油糊中;
7. 用刮刀切拌、翻拌、按压成颗粒状;
8. 手抓捏成团,不要过度揉捏;
9. 面团放保鲜袋里,擀成5mm厚的面片,放冰箱冷藏30分钟左右,面片变硬一些;
10. 面片取出,案板上撒少许面粉,面片表面也撒少许面粉,用印花擀面杖稍用

力碾压,面片上留下花纹;

11. 用直径约7cm的饼干模具刻出生坯;每一块的花纹都是独一无二的;

12. 用羊毛刷轻轻刷掉饼干两面的面粉,码放在铺了饼干垫的烤盘里;剩下的面团重新擀片、刻模;

13. 送入预热好的烤箱中层,上下火160/150度,13分钟左右;

14. 出炉后轻轻取出移到晾架上,凉后密封保存。

【小提示】

1. 面片擀薄后冷藏,比冷藏面团要节省时间,且面片的温度一致;
2. 擀面片时一定要撒面粉,这样才不会让面片粘在擀面杖细小的花纹里;
3. 面片尽量减少擀压的次数,因为在擀面片时会撒面粉,经过碾压后,部分面粉会融入面团里,这就使得原有面团的油脂量和含水量降低,烤出来的饼干不及第一张的油润、香酥;
4. 烘烤的温度和时间根据烤箱的实际情况、饼干的大小薄厚来调整,饼干边缘有少许焦黄即可出炉。



# 过节买了半只鹅,用啤酒一炖真好吃,比鸭香,比鸡韧,果然是美味

儿子很喜欢广东一带的烧鹅,但是我不太会做哇,我最擅长的就是红烧、垮炖了。虽然是鹅肉,但是却和鸡鸭猪羊的炖法没太多区别,这不,这锅啤酒炖鹅就端上桌了。

平时我家很少做鹅味,所以要让我做道“出彩儿”的鹅菜,还真是为难我了。以不变应万变,干脆直接炖吧!

半只鲜鹅有3斤多,剁大块,放调料,小火焖炖,就这么简单。鹅肉没有什么骚气,口感也比较结实,吃着确实不错,唯一不好的就是太费火了。

我用的铸铁锅,炖了差不多3个小时,总算享受到了美味。

小伙子说,虽然没有烧鹅好吃,但也还成,肉挺有嚼劲儿的,尤其放了啤酒,还有一股浓浓的麦香味。

说到鹅,讲个趣事。我小时候家住平房,有小院,那时买肉还得凭票,于是爸妈养

了一只鹅,几只鸭,20多只鸡。其中这只鹅脾气有点儿大,看家护院的效果一点儿不比狗狗差。发起“神经”来,扬起翅膀、直着脖子,摇摇摆摆就直奔人而来。

面带凶相的有个老太太进院找租户玩儿,那鹅兴许被吓着了,也没准不待见那人,伸着脖子直奔老太太来了,猛地用嘴叼着老太太的粗布裤子,脖子也扭啊扭的;后来在我们的哄赶下才放嘴,再一看,老太太的裤子居然被拧了一个洞,可见这大鹅的确是“大力士”。

---【啤酒炖鹅】---

【材料】鹅半只,大葱1段,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,胡萝卜2根,啤酒1瓶,热水2碗,植物油10克

【制作】

1. 半只鹅清洗干;

2. 剁成大块;鲜鹅肉的血水较多,最好焯水再做下一步操作,防止血沫巴在肉块上,影响品相;

3. 炒锅中倒少许油,葱姜蒜、八角、花椒入锅,煸炒出香味;

4. 鹅肉、鹅心、鹅肝、鹅胗等内脏同时入锅;

5. 中火翻炒,使肉块全部变色,肉块略有收缩,表皮中的部分油脂被煸出来;

6. 倒入啤酒;啤酒不限品牌,只要是清爽型的都可以;啤酒有去腥提鲜增香的作用,如果没有,用热水代替也可以,只是少了啤酒炖肉的独特风味;

7. 倒入适量酱油、老抽增色,适量盐添味;鹅肉不易熟,光靠一瓶啤酒还不够,再倒适量热水,盖上盖子,小火焖炖至鹅肉9分熟;

8. 胡萝卜削皮切大块;

9. 鹅肉炖至满意口感时,将浮在表面的鹅油撇出来,留着烙饼用,效果跟鸡油一样,烙出来的饼是酥香酥香的;

10. 胡萝卜入锅,翻拌均匀,盖上盖子,小火焖炖20分钟左右,出锅撒少许青蒜末或者香葱末,大快朵颐吧!

【小提示】

1. 鹅肉质较鸡肉、鸭肉更结实,纤维更粗壮,因此炖的时间也要更长一些,用密封性能更好的高压锅烹饪,能节省不少时间;

2. 鹅的皮下脂肪不少,将浮油撇出,食用时更健康;撇出来的油也不要浪费,虽然是动物脂肪,但含有不饱和脂肪酸,适量食用不会对身体造成伤害,尤其用来烙饼,口感比用植物油的更酥香;

3. 配菜除了胡萝卜,还可以放其它蔬菜。

**特色推荐**

- 盐水鸭
- 素烧鹅
- 蜜汁藕藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 藤椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

**南京饭店**  
NANJING BISTRO

**大华府首家淮扬特色餐厅**

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

**店长首推!**

**招聘企台 小费丰厚**

COUPON  
10% off  
只限堂吃  
截止 4/30/2022

**港式点心**

**首推**

**拿手菜**

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

**燕子螺蛳粉**

Yanzi Noodle House & Taiwan Style

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

\*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

\*\*\* DC, MD, VA 各地都可送餐!  
Email: Yanziluosifen@gmail.com

**门店隆重开业啦!**  
1月8号

发美食秀,晒朋友圈八折优惠!  
具体折扣详情请扫码咨询