

教你做蜜桃酒冻,既有桃子的清甜又有淡淡酒香,夏天吃真是绝了

夏天是水蜜桃集中大量上市的季节,我是个喜欢吃桃子的人,印象中在十几年前曾经有一次老妈买的桃子又甜又多汁,就像是在吃蜜一样的那那种,超级甜。但是之后再也没有吃到过,因为一直也没能在买到,而当时的那个味道到就印在了我的心里,现在为止还依旧念念不忘、深感怀念。

我看着买回来的这些粉粉红红的大桃子就突然想拿它们搞点花样,都说水果除了榨果汁以外,最适合的就是做果冻,但是我这次想来点不太一样的,不做果冻,而要做成酒冻。既有桃子的清甜,又有淡淡的酒香,凉丝丝的在大热天里吃上一口岂不妙哉?

食材:桃花酒 65ml、水 200ml、鱼胶粉 11g、白糖适量、水蜜桃一大个

1. 水煮开后放入鱼胶粉融化
2. 依口味加糖搅匀调味
3. 放到自然冷却,倒入桃花酒搅匀
4. 水蜜桃洗净,一分为二,去核切成薄片

5. 把桃子片一片片叠着放好,卷成玫瑰花的样子,放入甜品碗中

6. 倒入冷却好的桃花酒鱼胶液

7. 盖上盖子,冰箱冷却2-3小时定型后即可食用

鱼胶粉可以用吉利丁片代替,但不能用白凉粉,因为这两种食材的属性不同,鱼胶粉自然放凉不会成型,就还是液体。但白凉粉放凉了它就会直接凝固,你往里面倒酒也会直接凝固,不利于后续操作。所以在选用的时候还是要注意区别一下。

每种鱼胶粉与水的比例不尽相同,做的时候请根据你手边材料包装上面的提示来。酒和糖的多少根据个人口味调整就好,但一般来说甜度要稍微高一点,不然吃起来没滋没味的也不太好吃了。

桃花酒的度数一般来说都不会很高,所以放那一丢丢吃起来也根本不会醉,就只是有点酒香。小孩子也是可以放心吃的哦。



三伏天,建议中老年人:多喝4种汤,健脾胃身体好,别不舍得喝

三伏天里,很多人都觉得气温高就要多吃生冷的食物,这样吃舒服又降温快,其实大错特错,这么吃很伤身。若想身体好少生病,在饮食上要格外注意,天气越热,越要管住嘴。

有句老话说“冬补三九,夏养三伏”,三伏天别乱吃,避免出现上火等问题,尤其建议中老年人:三伏天要多补水,多喝这4种汤,健脾胃身体好,别不舍得。

常喝汤不仅可以补充水分,还可以补充身体所需的营养物质,还不伤脾胃,益处很大,快来看看这4道营养汤吧。

一、丝瓜虾丸豆腐汤

虾是营养很高的食材,含蛋白质高,中老年人要适当多吃,搭配丝瓜、豆腐,做出来的汤非常清爽,很适合三伏天喝。

大虾去掉外壳虾头,再去掉虾线,冲洗

后放进料理机,打成虾泥或者剁成虾泥。

加少许料酒、盐、蛋清、淀粉,朝着一个方向搅拌,变得十分粘稠即可停止。

丝瓜去皮冲洗,切成小块。豆腐冲洗干净,切成小块。

锅内加水,煮开后调小火,团出丸子放进锅内,再放入丝瓜、豆腐,煮到丝瓜熟透时加少许盐调味。最后放一点香油即可出锅。

二、西红柿鱼肉汤

这道汤酸酸的,喝起来很开胃。三伏天气温高,容易出现食欲下降的情况,那么多做这道汤让胃口大开。

一条草鱼收拾干净,鱼头和鱼尾切下来做别的菜,剩下的部分切成小块,想要更好吃的话,可以将鱼肉片下来,切成薄片。

鱼块加料酒、生姜片、盐、淀粉,抓拌均匀,腌制十五分钟入味。西红柿切块待用,

金针菇洗净待用。

锅内加少许油,烧热后倒入西红柿翻炒,炒软后倒入开水,煮三分钟再调小火,放入鱼块。

煮到鱼块完全变白,放入金针菇,最后加少许盐调味,爱吃酸,可以再加点醋,出锅时撒点葱段即可。

三、香菇鸡肉汤

鸡肉是高蛋白食材,中老年人要适当多吃,增强体质。这道汤做法简单,而且一点不油腻,很适合夏季,可以做出来尝尝。

鸡胸肉冲洗干净,切成薄片或者细丝,加盐、胡椒粉、生抽、淀粉抓拌均匀,腌制十分钟。

香菇洗净,切成小块。生姜丝、葱花切好待用。

锅内加少许油,烧热后放入姜丝、葱花

爆锅,再倒入香菇翻炒,炒软后加水煮开。

倒入鸡胸肉快速搅散,煮到完全变色,加盐、鸡精调味,出锅后撒点香菜即可。

四、豆腐肉丸汤

豆腐普通,但蛋白质、钙质丰富,搭配丸子做汤,又营养又美味,三伏天养生,不妨多做这道汤,比喝大骨汤好,不怕油腻。

猪肉剁成肉泥,放入姜蓉、葱花、盐、胡椒粉、生抽、鸡精、鸡蛋,朝着一个方向搅拌,筷子立着不倒就说明可以了。

豆腐切块、香菇切片、白菜叶洗净待用。锅内加油,烧热后倒入香菇翻炒,再倒入白菜叶翻炒,加开水煮开,放入豆腐块。

然后调小火放入挤出的丸子,煮到丸子熟透,加盐、胡椒粉调味,撒点葱花即可出锅。

特色推荐

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

店长首推!

招聘企台 小费丰厚

COUPON
10% off
仅限堂吃
截止 4/30/2022

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

港式点心

首推

拿手菜

CHINA GARDEN RESTAURANT

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**八折**优惠!
具体折扣详情请扫码咨询

燕子螺蛳粉

Yanzi Noodle House

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

门店已经

试营业啦!