

八款盛夏口感菜

酱焖排骨

【主料】排骨 300克；
【辅料】生抽、冰糖、老抽、大蒜、料酒、味极鲜、盐、淀粉、郫县豆瓣酱、胡椒粉、生姜、干辣椒

【做法】
1.准备新鲜的排骨；
2.锅中加入凉水；将排骨下入锅中，不需要盖锅盖煮开；排骨的猪圈异味充分挥发。凉水更加容易将排骨里的血水煮出；
3.排骨中的血水煮出来将排骨捞出洗净备用；
4.锅内油烧热，首先选用冰糖炒糖色。冰糖炒出的颜色红亮。在炒之前最好敲碎。用小火炒糖色，直至冰糖完全融化。另起锅烧油，爆香剁碎的生姜和干辣椒；把焯过水的排骨倒入和糖一起翻炒；
5.放入料酒，可以祛除腥味，更好的帮助排骨入味；
6.炒至排骨表面紧实之后，放入老抽润色；
7.加入生抽提味；
8.加进大蒜。排骨的表面均匀的上色之后，倒入开水没过排骨，大火煮至汤开，盖上锅盖转小火焖40分钟；
9.加进郫县豆瓣酱1勺；
10.味极鲜适量增鲜；
11.锅中的汤汁煮到还有三分之一时调入盐；
12.加入水淀粉勾芡，让它增加粘稠度更入味才会好吃。接着用锅铲调均匀，撒进胡椒粉最后出锅。

经过这番介绍，相信你肯定在吞咽口水了。肉质鲜嫩，口味香脆咸甜的一道美味沁人心脾的酱焖排骨做好了。

孜然芋头芝士虾

【主料】芋头10个、芝士片2片、大虾3头
【辅料】盐1茶匙、葱花适量、孜然粉适量、色拉油2汤匙、料酒1汤匙、糖1茶匙

【做法】
1.芋头洗干净，削皮。对半切开，上锅蒸熟。这种小芋头差不多蒸十分钟左右就熟透了；
2.虾剪去虾枪，虾须，开背，去沙线沙包。把背开下面去，就留肚子那不要切断。用刀轻轻刺几下。抹上料酒去腥；
3.在碗里倒点色拉油，食用油都行。加盐，糖，孜然粉，也可以再加一点胡椒粉，随个人口味。搅动均匀；
4.蒸好的芋头摆到烤盘里。拿刷子把刚才那些调好的色拉油刷到芋头和虾上面。大概这么腌五分钟；
5.取一片芝士切条，另一片芝士切丁，剩下的芋头一起剁碎拌在一起；

6.芝士条随意摆在芋头上面。芝士芋头碎塞在虾身上；
7.摆好盘，预热烤箱；
8.180度，上下火，中层，烤15-20分钟。看个人烤箱而定。最后几分钟洒点葱花；
萝卜煨牛腩
【主料】牛腩一条；
【辅料】白萝卜一个；
【调料】食盐3克、酱油5克、冰糖适量、姜2片、蒜2瓣、八角2颗、花椒2克、桂皮1段、干辣椒少许、豆瓣酱适量、番茄酱适量、葱白1截、小葱1小把、尖椒少许、草果1颗、香叶1片、茴香籽2克、甘草3片、肉蔻少许、黄酒适量、豆豉辣酱少许

【做法】
1.将牛腩洗净，清水浸泡至无血水渗出，有选择地将牛腩上一些脂肪及粘膜部位剔除，切成3-4CM见方备用；锅内坐水，放入拍松生姜、花椒粒，水开后将切块牛腩放入，浇上1勺绍酒，焯煮2-3分钟至血腥浮沫溢出，将牛腩块捞出，温水洗净控水备用；
2.准备好煨炖酱料，红油豆瓣酱及豆豉酱剁碎备用；蒜瓣剥皮，大葱洗净斜切成段，青红尖椒去蒂去籽斜切成段，生姜切片，小葱洗净挽葱结备用；香辛料温水淘洗干净备用；
3.炒锅烧热注油，将蒜瓣、姜片、葱段及香辛料下锅以中小火煸香，将混合酱料倒入锅中，煸炒至红油渗出，将牛腩倒入锅中转大火翻炒；锅内淋入绍酒、酱油，将牛腩炒至变色表皮微微收缩焦香时，一次性加足开水煮开锅；
4.连肉带汤汁一起倒入高压锅中（如果不赶时间的话用沙锅来煨炖更好），中小火加盖“压”35分钟左右熄火；将白萝卜洗净切圆片状铺在陶土钵子中，将高压锅中的牛腩捞出铺在萝卜片上，锅内汤汁过滤掉杂质，调入大喜大牛肉粉、精盐、冰糖拌匀，将原汁倒入钵中，灶火煮开后转小火煨至萝卜绵软入味熄火，将过油后的青红尖椒铺面即可上桌。

圆白菜炒粉丝

【主料】粉丝3个、圆白菜半个、海米1把、五花肉半碗、胡萝卜半个、蒜适量
【辅料】糖半汤匙、酱油3汤匙、胡椒粉1茶匙、香菇3个、盐适量

【做法】
1.粉丝温水泡十分钟捞出控干水份。一定要控干哦；
2.圆白菜，胡萝卜切丝；
3.五花肉剁碎，香菇提前泡发剁碎，虾干泡发捞出滤干，蒜末；
4.炒锅，多点油，小火把蒜末煨金黄色；
5.倒入虾干煨出香气；

6.下入粉丝，小火，用筷子不断的搅动。3分钟左右。（很多人质疑这个步骤，我想说，先放圆白菜再放粉丝的做法我也做过，那样炒出来粉丝不够干香。而我这个版本是先放粉丝后放圆白菜，干香型的。但首先，你必须得有一口不粘锅。否则，劝你别试）；
7.放入肉碎。为什么不提前放肉碎呢。因为想保持它的口感嫩嫩的。提前放的话会把肉炒硬；
8.听见粉丝啪啪响时，倒入圆白菜，翻炒发软。烹入适量酱油，一点点盐，一点点胡椒粉，适量白糖，下入胡萝卜丝。改大火，翻炒。最后放入香菇末。翻几下出锅；
酱汁脆豆腐
【主料】卤水豆腐300克、五花肉10片、蒜2瓣、姜2片、香葱2根
【辅料】酱油3汤匙、豆瓣酱1汤匙、糖1汤匙、料酒2汤匙、热水2碗水、淀粉适量

【做法】
1.豆腐切成一厘米厚的片。用油炸成两面金黄，表面结成硬壳。不要太薄了不然里面水份蒸发后，豆腐会变得更薄，口感就不好了（或者可以少油慢慢煎）。其实用炸比较快，也香。不用担心炸过的油怎么办，炸过豆腐的油很清亮，完全可以再次使用；
2.炸到像这样子。捞出备用；
3.姜蒜切片，五花肉切片。五花肉不用太多，只是给豆腐添点油脂。葱白葱尾分开切。葱白切寸段，葱尾切成葱花；
4.炒锅，先不放油，把五花肉干煸一下。煸出油，再放适量油；
5.煸到干香，捞出备用；
6.直接用锅里的油，放1汤匙豆瓣酱（具体量视个人口味而定），炒出味道，放入姜蒜煸香，再放入葱白，加入2汤匙料酒；
7.加入3汤匙酱油，适量白糖。适量盐（豆瓣酱有咸味，盐可视口味而定）烹入2-3碗热水；
8.把豆腐码进去，五花肉倒进去。像这样，用一把勺子把汤汁舀起来浇在豆腐上。让豆腐都吸饱汤汁。小火慢慢的熬。直到汤汁收的差不多了，水淀粉薄薄的勾一层芡。洒上葱花。出锅。

红薯焖鸡块

【主料】草鸡1只、红薯1个、葱适量、姜适量；
【辅料】生抽2汤匙、蚝油2汤匙、料酒2汤匙、老抽1汤匙、开水适量、盐适量

【做法】
1.土鸡一斤多两斤以内。去头去尾去爪不用。其余剁小块。冷水泡二十分钟左右，把血水泡出来。用料酒，适量盐腌十几分钟；
2.红薯切滚刀块。油锅炸熟，使表面形

成一层硬壳时捞出；
3.把鸡块也炸一下。炸透了。捞出滤油；
4.炒锅，爆香葱姜，倒入炸过的鸡块，翻炒，加1汤匙料酒，2汤匙生抽，1汤匙老抽，2汤匙蚝油，翻炒均匀上色；
5.加没过鸡块的水，盖上锅盖，大火煮开，小火焖煮到鸡肉熟透软烂，水份煮的差不多。可以留点汁浇饭，很不错；
6.把炸好的红薯倒进去，一起翻炒根据个人口味调入适量盐。洒点葱花出锅。

香辣烤排骨

【主料】猪小排400克、烤肉酱100克；
【辅料】生菜30克

【做法】
1.准备好所有材料；
2.猪小排切成10厘米左右的段，冲洗干净厚沥水，放入盆中，倒入酱腌制半小时；
3.腌好的排骨沾上酱汁放入烤盘中码放整齐，剩下的烤肉酱备用；
4.烤箱预热210度，50分钟，烤箱中层。用锡纸将烤盘包裹密封起来放入预热好的烤箱里，210度先烤20分钟；
5.然后取出烤盘，打开锡纸，将剩余的烤肉酱刷在肉上，再次包裹锡纸放进烤箱再烤20分钟；
6.剩下的最后10分钟，打开锡纸烤，要注意观察排骨的变化，注意翻面，烤熟的排骨放在生菜上摆盘即可，可以连生菜一同食用。

担担鱼面

【主料】猪肉100克、鱼面100克
【辅料】碎米、芽菜100克、花生（炒）适量、小白菜适量
【调料】色拉油适量、食盐适量、酱油适量、醋适量、鸡精少许、葱适量、姜适量、蒜适量、料酒适量、香油少许、白糖适量、辣椒油适量、花椒油适量、猪油（板油）适量

【做法】
1.用油爆香葱姜蒜末，炒出香味后加入猪肉；
2.将绞肉炒散，喷料酒和酱油去腥增色；
3.加入碎米芽菜同绞肉同炒，炒匀后视酱油的咸度补少许盐调味，盛出备用；
4.锅中放宽水煮鱼面，鱼面快熟时加少许盐，放入绿色菜同煮，至绿色菜断生将菜和面一起捞出控干水份；
5.将芝麻酱、香油、辣油、花椒油、葱末、蒜末，花生碎，生抽少许的糖、醋和鸡精，一起调兑成碗汁，置于准备吃面的碗底；
6.将面放在碗汁上，表面码上绿色菜和炒好的肉臊，还可以在表面也点缀些花生碎，食用时将面和碗底的调料拌匀即可。

特色推荐

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



南京饭店
NANJING BISTRO

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 仅限堂吃 截止 4/30/2022

6-100

鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

欢迎光临

本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

特色菜系:

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO生蝴蝶
- 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

