

# 美食推荐:香菇蒸鸡、土豆啤酒鸭、干煸茶树菇、胡萝卜炒香菇做法



吃饭是一种幸福,品味是一种情趣,而透明墨香感受文字中的麻辣咸甜,更是一种快乐。能吃者得到一份暖胃的享受;会吃者找到一份心的平静。

不论是身处异乡孤独流浪的游子,还是被紧张急促生活节奏追赶的白领,亦或是因为爱情受挫内心苦痛的小女生,好像只需要一份热腾腾的美食,瞬间就带来了寒风冷雨中一股窝心的暖流。

三餐茶饭,四季衣裳。共同造就了一个叫家的地方,人因食物而聚,人不散,家就在,烟火人间,风味常存。接下来,我就给大家分享一些家常菜的做法,让家更有味道!

### 胡萝卜炒香菇

食材:胡萝卜、香菇、油菜、酱油、盐

- 做法:
- 1.胡萝卜洗净切丝,香菇洗净切片,油菜洗净切碎备用。
  - 2.锅内放油加热后倒入胡萝卜丝翻炒一分钟后加入香菇片继续翻炒。
  - 3.等胡萝卜香菇变软后放入酱油炒匀后加入油菜碎翻炒均匀,出锅前放

入盐即可

### 干煸茶树菇

食材:茶树菇200克、葱1小段、蒜1瓣、八角1颗、老抽1/2汤匙、食盐1/2茶匙、白糖1/2茶匙、料酒1/2茶匙、干辣椒1小把、花生油2汤匙

做法

- 1.葱、蒜切末,干辣椒剪成小段,茶树菇洗净用淡盐水泡10分钟再用清水冲洗干净;
- 2.锅内放油煸香葱蒜末,放入小红辣椒煸炒出香味;
- 3.放入洗净去蒂的茶树菇
- 4.煸炒茶树菇,直至茶树菇变焉,倒入老抽,料酒,盐和一点白糖
- 5.继续煸炒至茶树菇收汁,全部吸入到茶树菇内盛出即可。

### 土豆啤酒鸭

做法

- 1.鸭洗净切小块
- 2.配料啤酒备好
- 3.土豆切小块放水泡去粉
- 4.起锅下料酒把鸭肉飞水去沫
- 5.洗净待用

6.起锅下少许油加鸭块炒出油  
7.油出来加入姜、蒜、八角、桂皮、干辣椒、蒜骨炒香

8.加适量生抽少许老抽中火炒  
9.加入土豆继续翻炒  
10.加入一灌啤酒没过土豆和鸭块  
11.快收汁加入红辣椒

### 香菇蒸鸡

食材:香菇,鸡,红枣,料酒,鸡精,生抽,白糖,葱,姜,蒜米,生粉,蚝油。

做法:

- 1.先把鸡肉洗净,切成小块,然后再用水洗一遍去掉血水,就沥干水分,红枣洗净后去核切成小粒,香菇泡水洗净切成小片,蒜米切成蒜蓉。姜切成姜丝,葱切成葱花备用。
- 2.把鸡肉、香菇、红枣放入碗里,然后就放入生抽,蚝油,白糖,鸡精,姜丝,料酒,蒜蓉,一起搅拌均匀,然后再放生粉搅拌均匀,最后放一点油再次搅拌均匀腌制30分钟左右,就可以蒸了,锅里放入水烧开蒸至15分钟左右就可以出锅,出锅时放入葱花一起搅拌一下就可以开吃咯。

# 鲜到冒泡的竹笋炖羊排,老少咸宜,鲜嫩多汁,刷新羊肉新做法

在每年春天的时候,尤其是一些南方人,都会习惯性地上山去挖笋子,相较于冬笋来说,春笋的口感更加的鲜嫩,不过在春天过完之后,一些人也会纷纷想念春笋的鲜美。这时候,大家也可以买一袋春笋干,用温水泡发之后,用它来炖一道羊排。在尝过这道菜之后,你会发现晒过的春笋干简直比新鲜的春笋还好吃。而在这道菜之中,本来比较腥的羊排也没有异味,反而变得肉质鲜嫩,加上软糯的胡萝卜,这一道菜反而有一种甜味,独有一种清爽的口感。

尤其在秋冬季节,一些手脚常年冰冷的朋友也可以多吃这道菜。相较于辣乎乎的羊蝎子来说,这道竹笋炖羊排虽然不是那么的重口味,却是老少咸宜的大众菜。如果做得好的话,不需要反复的腌制羊排,肉也可以变得鲜嫩多汁,让人吃了还想吃。

### 【菜品】:竹笋炖羊排

【烹饪食材】:两斤羊排,一个新鲜胡萝卜,两勺酱油,两个八角,适量葱姜蒜,冰糖两颗,三百克泡发的春笋干,一个洋葱,四勺料酒,一个桂皮,适量的盐,两克十三香。

### 【烹饪步骤】:

1.将剁成小块的羊排泡出血水之后,反复用清水清洗干净,用刀将胡萝卜去皮,切成菱形块。同时,洋葱切成小块,竹笋干泡发之后,放在一边备用。与此同时,切出少许的葱姜蒜末,放在盘子中备用。

2.取锅烧水,凉水入羊排,加入一个葱结,两勺料酒和适量的老姜,大火煮5分钟之后,用勺子撇去浮沫,然后捞出来,放在

凉水之中冲洗一下,沥干水分之后,放在盘子中备用。

3.取锅烧油,油热之后,加入冰糖,小火炒出糖色后,加入焯过水的羊排。等羊排上色之后,加入多一点的料酒和黄酒,再加一勺酱油,翻炒均匀即可。

4.加入葱段、姜片、八角和桂皮,继续翻炒之后,加入一瓶啤酒或者是纯净水,水量最好没过羊排。盖上盖子,大火煮开之后,转小火慢炖。

5.45分钟之后,再加入容易熟的春笋和洋葱,再炖20分钟。这时候,我们再下入胡萝卜块,放一点盐,再炖8分钟。

6.等到锅里的汤汁收得差不多的时候,转大火,再次收汁,装盘的时候,撒一点芝麻和葱花,就可以吃了。吃的时候,你会发现羊排早已炖煮地脱骨,用手稍微扒一下,就可以尽情享受美味了。

### 【烹饪小贴士】:

1.如果想觉得羊排非常膻的话,大家可以用料酒和黄酒给它稍微浸泡一会儿,以驱除羊排的异味。

2.如果家里有砂锅的话,最好用那种不太吸水的砂锅去炖煮,这样的话,中途也不用加水。另外,如果发现锅里的水不够的话,一定要加入开水来炖煮羊肉。

3.在烧羊肉时候,加少许的白酒的话,也可以达到很好的去腥效果。此外,在炖煮的过程之中,如果不喜欢吃胡萝卜的话,也可以加入土豆和香菇等配菜。



### 特色推荐

- 盐水鸭
- 素烧糖藕
- 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



**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 VA22032

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** **莲花园** Lotus Garden **大华府唯一的正宗兰州拉面**

欢迎光顾 **陕西刀削面美味正宗**

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

电话:703-255-9888 传真:703-255-5188

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