

美味佳肴 红烧狮子头

今天给大家带来一道美味红烧狮子头，做法也是非常简单，平时在家也可以尝试，其核心是先将肉馅、虾仁、香菇团成大丸子然后再进行油炸，最后再上砂锅慢炖，抓住了这三个重点环节，就能做出美味的红烧狮子头了。下面我们详细解说，会持续更新不同的美食做法噢。

首先要准备的原料有：猪肉馅、鸡蛋、虾仁、香菇、葱段、姜块、料酒、酱油、白糖、精盐、味精、淀粉、香油、植物油。

接着将虾仁洗净，剁成碎末；香菇去掉根，洗净切成小丁后再放入沸水中焯透，捞出沥干备用。

然后将猪肉馅放入碗中，加入虾仁、香

菇、料酒、精盐、鸡蛋液、水淀粉调匀，团成肉丸子，再放入六成热油中炸至定型，见表面略硬、呈金黄色时，捞出沥干，此时不可炸的太熟，炸至表面金黄即可，后面还有其他工序，炸的太熟后面用锅炖时容易太老。

接下来再起锅烧油，先用葱、姜炆锅，再烹入料酒，添入清汤，加入酱油、白糖烧开，烧开后倒入砂锅中，拣出葱、姜，然后把炸好的丸子放入砂锅中，用小火慢炖。

当汤汁炖至浓郁，丸子熟透时关火，把汤汁灌入炒锅中加入精盐、味精调好口味，再用水淀粉勾芡，淋入香油，出锅浇在狮子头上即可食用。



好的烧烤有哪些讲究？在家自制烧烤时需要注意些什么？

烧烤可以说是一种最受欢迎的年轻人最受欢迎的食物，这很简单，人们基本上聚在一起，那么哪种菜更好地烘烤哪个菜更好？你需要做什么在家里为自制烧烤做准备？让我们向你介绍一下。你需要做什么在家里为自制烧烤做准备？

首先，哪种菜更好地烘烤烧烤

由于每个人的味道都不同，因此在烧烤中选择的成分也很小。

1.肉在烧烤中是必不可缺的，你首先想到它是一个羔羊，除了羊肉串，还有其他美味的肉：鱼丸，牛肉球，鸡翅，鸡肉，鸡柳，猪

肉，猪肉，牙齿，培根，火腿，脊肉等等

2.海鲜：海带，墨水鱼，毛茸茸的螃蟹，牡蛎，鱿鱼等

3.俗话说营养健康的本质，所以蔬菜是必不可缺的，大蒜茄子在烧烤产业中很受欢迎。事实上，除了大蒜茄子外，还有其他类型：玉米，金蘑菇，西兰花，土豆，生菜，蘑菇，洋葱等。

4.大豆产品：千元，豆腐等。

5.其他成分：吐司面包（我真的想向大家推荐，烧烤后，甜味是甜蜜的，虽然有一点粘稠的牙齿，但味道很好），小坐垫，栗子等。

哪种菜更好地烘烤烧烤

第二，家里自制烤肉制备的内容是什么？

工具

烤肉架（碳谷仓），禁烟，肉标志，碗，筷子，托盘。

2.调味

粉色粉末：辣椒，胡椒，胡椒，姜粉，十三个香味，小茴香，盐，味精，嫩肉粉等酱油；酱油，新鲜的口味，烹任葡萄酒，烧烤等。

3.烤的食物

肉类：羊肉串，绵羊串，牛排，鸡翅，鸡

肉，鸡，鸽子，鹌等；大豆产品：干豆，豆腐，豆腐块，yuba，素食鸡；

蔬菜：角落，茄子，香菜，白菜，马铃薯，甘薯，山药，芋头，服用，番茄，黄瓜，刀豆，扁豆等。

其他类别：春卷，馄饨，燃烧小麦，锅贴纸，炸吧，蒸饺子，芋头切片，面包，小气，煮熟的面包，漂亮的蛋糕。以上就是关于烤肉可以烤的菜品的相关介绍，喜欢吃烤肉的小伙伴们在家准备好食材和相关工具以及自己喜欢吃的蘸料也可以自制烤肉，一点也不输给路边摊的哦。



大爺火鍋
George's Hotpot & BBQ

大华府唯一一家可以品尝到三种美食

上百种美味任您选择

北京大烤鸭 韩国烤肉 中式火锅

电话：**301.208.6868**

周日~周四 12pm~10:0pm / 周五~周六 12pm~11:0pm

地址：24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)

6-123

热卖 \$35 招牌北京大烤鸭

需点单其他菜品超过\$20 不包含中午套餐和其他优惠 限堂吃 每桌限一只 超过四位需要订位

港式点心 拿手菜 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

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**

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

门店已经 试营业啦!

发美食秀，晒朋友圈八折优惠！
具体折扣详情请扫码咨询

*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, UberEats, DoorDash, Fantuan