

3道大师独具匠心特色高档精致粤菜, 融合风味更旺销!



秘制炭烧牛肋排

特色: 选用美国安格斯牛肉为主料, 精心烹制, 果醋、粗粮与炭烧牛肉完美搭配, 口感酥香嫩滑, 层次分明, 回味无穷。

技术解析 1. 要选用雪花分布均匀的上等美国安格斯牛肉为主料。2. 在烹制过程中火势不可太猛, 要保证牛肉的肉质口感嫩滑。

初加工 1. 将安格斯牛肉 150 克放入自制牛肉汤 500 克中, 慢火煲制 1 小时左右捞出。2. 荞麦 40 克用清水浸泡 2 小时取出, 沥干水分, 加入鸡汤 100 克煮熟, 然后再炒香。

熟处理 1. 将煲制好的牛肉入炉, 烤制 20 分钟左右取出。2. 荞麦用意大利黑果醋 30 克拌匀装盘, 然后将牛肉切件摆盘, 用芦笋尖 2 个、叶红菜苗 2 克、食用花 3 朵装饰点缀即可。

自制牛肉高汤 取烤制干香的牛骨 1.5 千克, 香茅草 100



克, 八角、白豆蔻、孜然各 25 克, 香叶、小茴香各 20 克, 姜 250 克, 圆葱 500 克, 放入清水 5 千克中, 熬制 2 小时, 用盐 25 克、冰糖 100 克、君度酒 200 克、生抽王 400 克调味即可。仲夏夜之梦

特色: 此款甜点选用鲜果肉、鲜果汁、纯净水精制而成, 外型美观, 口感顺滑, 果香浓郁, 而且含有丰富的维生素, 是一款晶莹诱惑、生津可口的点心。

初加工 新鲜的奇异果肉、芒果肉、红火龙果肉各 50 克, 分别切丁。

熟处理 1. 将果晶粉 100 克、冰糖 30 克放入纯净水 500 克中, 上火煮至完全溶解, 自然放凉。2. 将果肉丁和果晶粉冰糖水混合拌匀, 倒入花瓶模具中(模具容量 40 克/个, 三种成品果肉 15 克/个, 煮好的糖水 25 克/个), 放置 20 分钟后凝固成形, 轻轻倒出装盘点缀即可。

凤梨果醋捞元贝



特色: 选用渤海湾新鲜大元贝与当季的台湾凤梨做主料, 结合健康意大利果醋, 成品色泽鲜艳, 酸甜开胃, 营养丰富。

技术解析 1. 元贝要用 90℃ 的热水焯熟后, 再过冰水镇凉, 保证其口感清脆爽口。2. 台湾凤梨过冰水, 增加冰甜口感。

初加工 1. 将 3 头大元贝 6 只(重约 1 千克)开壳取肉, 元贝肉清洗干净, 放入 90℃ 的热水中煮 10 分钟左右取出, 放入冰水中镇凉, 切粒; 元贝壳清洗干净, 用开水煮 5 分钟取出。2. 凤梨 1 个(重约 100 克)去皮, 肉切粒, 过冰水。3. 小番茄 5 个去皮后一开四; 黑水榄 5 粒切片。

熟处理 取一干净容器, 放入元贝肉、凤梨肉、小番茄、黑水榄, 加入意大利果醋 50 克、盐 2 克、白砂糖 5 克调味拌匀, 分装入元贝壳即可。

让家人大饱口福的几道美食, 做起来简单, 一个人在家不用叫外卖



爆炒蒜黄

食材: 蒜黄 300 克、黑木耳 100 克、盐 1 茶匙、青椒 1 个、蚝油 2 茶匙

做法

1. 蒜黄切掉根部再切段, 黑木耳提前用水泡发 2 个小时后洗干净, 青椒切成滚刀块

2. 热锅热油, 倒入青椒保持半分钟

3. 再倒入蒜黄和黑木耳, 快速颠勺翻炒

大盘鸡

做法:

1. 鸡洗净, 剁块, 放入加了料酒的开水锅里焯水捞出沥

干;

2. 热锅上油, 放八角, 桂皮, 香叶, 干辣椒, 花椒, 葱姜片煸香;

3. 放入鸡块翻炒 3 分钟, 加生抽, 老抽, 白糖炒至上色; 豆豉虎皮青椒

食材: 青椒、豆豉、蒜、油、盐、糖、生抽、醋

做法

1. 炒锅倒入油(比平时炒菜多一点点), 大火烧至八成热, 改中火, 放入青椒。

2. 用锅铲背压住青椒在锅底划圈, 然后再翻炒, 再划



3. 直到青椒变软, 表皮有金黄色的焦皮泛起后留锅中底油, 将青椒盛出备用。

4. 炒锅中放入豆豉和蒜末爆香。

蚝油手撕包菜

1. 首先将包菜洗净, 去除老叶, 用手撕成小块备用。

2. 葱、蒜瓣, 干辣椒切碎备用,

3. 锅里放油, 冷油放入蒜末和辣椒煸炒出香味。

4. 然后倒入包菜下锅翻炒。

5. 包菜叶子开始变软后, 加入适量盐、生抽, 蚝油继续翻炒。

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
- 藤椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

拿手菜

南京烧鸭

店长首推!

招聘企台 小费率厚

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

欢迎光临

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