

# 炸酱面想要做得好吃, 酱料搭配很重要, 烹饪简单, 老少皆宜的美食

每个城市都有适合每个城市灵魂的东西, 无论是文化遗产还是古建筑, 他们不仅讲述了这座城市的历史, 它还着眼于城市的未来。而对于城里的老地方美食, 他的存在是文化的延伸, 也是古往今来唯一的“生命”形式, 中华传承至今。以今天分享的炒面为例, 为什么说起这道美味就会想到老北京呢? 这一定是传承的力量。不过今天的话题不是历史, 那我们就直奔主题吧! 让我们来谈谈炸酱面的方法。

其现在在炒面的做法已经不是什么秘密了。然而, 由于互联网的飞速发展, 这导致炸酱面的烹饪方法有许多不同的风味。其实在我看来, 好不好吃完全取决于蘸酱的搭配。毕竟, 对食物最本质的要求就是照顾它的“味道”。再看“菜”, 不好吃的话怎么可能有吸引力? 如果你也对今天的家常版炸酱面感兴趣, 让我们看看它是如何煮熟的。

【美食名称】: 自制炒面

【原料】: 浓汤面 180 克、金干酱油 3 勺、腊肉 150 克、黄瓜 1 条、胡萝卜 1 根、芹菜 50 克、豆芽 40 克、葱花 35 克、冰糖 6 粒、八角 2 粒、味精 3 匙。料酒、蚝油 2 汤匙、生抽 1 汤匙。

Step1: 首先准备一个小碗, 将准备好的干黄酱放入, 先加入约 60ml 的 50 度热水, 搅拌至干黄完全融入水里, 趁热加入料酒, 蚝油。酱料、配料抽出搅拌均匀待用。

第二步: 锅内放适量油, 将准备好的大葱、八角倒入锅中, 上火炒香, 然后倒入切好的五花肉, 翻炒至肉紧实。有点烧焦和油腻。

第三步: 然后加入准备好的明矾糖和准备好的干黄酱油调料, 翻炒几下, 开大火煮沸, 再转小火煮约 7 分钟, 大火烧开, 取汁即可, 放在盘子里以备后用。

第四步: 胡萝卜、黄瓜预加工好, 切小块, 芹菜切丁, 准备一锅 300 毫升开水, 将面条、豆芽、切碎的芹菜放入锅中, 煮熟分离, 捞出晾干。盘子。

第五步: 将所有材料与面汤一起放入碗中, 舀出 3 汤匙炒肉酱, 稍微搅拌一下, 就可以直接食用了。



(上接第 35 版)

其二: 魔、鬼、骨  
一世詩魔, 一長恨歌, 一責明皇, 一慨貴妃。  
一號詩鬼, 一天上瑤, 一幻玉宇, 一嘆塵世。  
一稱詩骨, 一修竹篇, 一身風骨, 一生剛直。  
註: 詩魔是白居易。詩鬼是李賀。詩骨是陳子昂。唐明皇即唐玄宗, 名李隆基, 武則天之孫, 唐朝第七位皇帝, 年號開元。唐明皇和楊貴妃(楊玉環)的故事在中國幾乎是家喻戶曉。

其三: 豪、傑、雄  
一位詩豪, 一烏衣巷, 一嘲權貴, 一嘆滄桑。

一生詩傑, 一滕王閣, 一對佳句, 一誦千年。  
一曰詩雄, 一思長安, 一城戰亂, 一傍菊開。  
註: 詩豪是劉禹錫。詩傑是王勃。在《滕王閣詩序》中一對佳句是“落霞與孤鶩齊飛, 秋水共長天一色”。(邊塞)詩雄是岑參。他的“思長安”題目全稱是《行軍九日思長安故園》。

其四: 囚、奴、狂  
一名詩囚, 一遊子吟, 一頌慈母, 一感衆生。  
一謂詩奴, 一題李凝, 一推一敲, 一傳至今。  
一個詩狂, 一首咏柳, 一樹玉妝, 一萬絲絛。

註: 詩囚是孟郊。詩奴是賈島。他的“題李凝”題目全稱為《題李凝幽居》。詩狂是賀知章。

圣诞节的雨  
作者: 王利新

你跟我说  
世界没那么冷血  
在万众期待的圣诞节  
你跟不上时代的节拍  
因为你不懂  
政治正确

让我们跳舞吧  
作者: 风帆

在这年的最后一天

让我们跳舞吧  
裙摆随烟花飞溅  
甩掉伪装和虚假  
脚步伴时钟踢踏  
节奏本就不该复杂

让我们舞蹈着  
从冰川跳到沙漠  
从美洲舞到欧亚  
让我们播种快乐  
将痛苦和忧伤  
赶出地球文化

快让眼泪凝结成  
那个闪烁的大苹果  
轰然落下  
然后, 我们前行  
跟随时光的步伐



特色推荐

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



招聘企台 小费丰厚

**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 VA 22032

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**  
陕西刀削面美味正宗  
欢迎光顾  
本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程  
电话: 703-255-9888 传真: 703-255-5188  
地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

- 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