

雨水至, 超级下饭的家常菜做法, 晚上聚会安排起来吧!

韭菜炒猪血

【食材】:猪血豆腐500克、韭菜200克、葱姜蒜各适量、黄酒少许、生抽少许、油盐适量。

【具体制作步骤】:

1、把猪血豆腐切条或块状,烧开水,把猪血放进去焯烫几分钟捞出,以杀菌且去腥。

2、韭菜洗净,切成四五厘米左右的长段待用。其实,这里用白菜也好吃,但要放几个干辣椒。

3、热锅热油,先炆香葱姜蒜末,再把焯过水的猪血豆腐放进锅中,淋入黄酒、生抽,不停地翻炒一两分钟。如果锅子发干,可以淋少许热水。

4、最后把韭菜段放进去,同时调入少许盐,炒匀,把韭菜炒的微微发软时就要关火装盘了。

韭菜炒香干

【食材】韭菜、香干、小米椒、蒜、淀粉、生抽、蚝油、盐和鸡精适量。

1、香干冲洗一切成薄片,韭菜处理干净后,切成与香干长短一致,韭菜茎和叶要分开放入盘中,小米椒斜刀切片,大蒜用刀拍扁后去皮切末备用。

2、锅中加入适量的油,油温5成热倒入香干,小火慢慢煎至表面冒出小泡泡,并有豆香味后,倒入切好的小米椒与蒜末,翻炒出蒜香味。

3、碗中加入少量的淀粉、1勺生抽、1勺蚝油、适量的盐、鸡精,加入小半碗清水制成料汁,倒入锅中翻炒均匀使香干被芡汁包裹,炒至汤汁略微有些粘稠。

4、倒入切好的韭菜茎,翻炒20秒左右,再倒入切好的韭菜叶,继续翻炒至断生,即可出锅装盘,一盘清新可口的韭菜炒香干就做好了。

红烧茄子

食材调料,茄子2个/小葱2棵/小米椒2个/胡椒粉少许/盐适量/糖少许/姜1个/蒜末2个/生抽一汤勺/料酒一汤勺/郫县豆瓣酱一汤勺/淀粉一汤勺。

第一步:配料切好待用,茄子洗净去掉



两头切段,再切成条状,放淡盐水浸泡10分钟,锅里放宽油烧热,把茄子捞起沥干水分,放锅里炸至变软,茄子捞起沥干油待用。

第二步:锅里留底油,放入蒜末、姜末和豆瓣酱、红椒圈爆出香味,放茄子下锅,调入生抽,料酒翻炒均匀,调入盐,和白糖,胡椒粉,起锅前淀粉先水融化再下锅勾芡,撒上葱花开吃啦。

孜然洋葱炒杏鲍菇

食材:杏鲍菇1个大的,洋葱半个,香菜,孜然粉,孜然粒,辣椒面,熟白芝麻,味极鲜酱油,盐,植物油

做法:

1 杏鲍菇洗净,中间一切两半,用手撕成小细条,洋葱切丝,香菜切段

2 炒锅放植物油烧热,放入杏鲍菇中大火翻炒,炒到杏鲍菇发软、无汤状态就可以了

3 开小火,放入洋葱丝、香菜段、孜然粉、孜然粒、辣椒面、白芝麻、味极鲜酱油、食盐拌匀

4 开大火爆炒出调料的香味,洋葱一断生就可以了,关火装盘。

韭菜炒鸡蛋

食材:鸡蛋2个,韭菜适量,植物油2勺,味达美料酒2勺,味达美炒香酱油1勺。

制作:1、鸡蛋打散,韭菜洗干净切成小段。

2、热油炒鸡蛋,炒鸡蛋的时候,多加点油,记得加2勺料酒调味,鸡蛋炒好备用。

3、起锅加油炒韭菜,加1勺炒香酱油调味,不要加盐了,这样炒韭菜更鲜美。

4、韭菜大火炒焉巴,加上炒好的鸡蛋,混合下就出锅即可。韭菜鲜嫩不要炒过火,免得影响口感。

土豆蒸鸡胸肉

准备食材:鸡胸肉,土豆,姜末,蒜末。

做法步骤:

1、鸡胸肉清洗干净切成块,加入姜蒜末、料酒、生抽、蚝油、淀粉,抓拌均匀腌制二十分钟。

2、土豆去皮清洗干净,然后切成块放在盘子底部,再放入腌制好的鸡胸肉,水开后大火蒸20-25分钟。

3、蒸好之后就可以取出来,撒上葱花即可上桌开吃。

凉拌花菜

食材准备:花菜400克、黑木耳一小把、香菜2棵、盐1小勺、香醋2茶匙、香油3滴、辣椒油少许、蒜蓉适量

制作方法:

1、先将花菜掰成小朵淘洗干净

2、烧开水,放入花菜焯水3分钟捞出,再放入黑木耳焯水2分钟

3、将花菜和黑木耳放入一个大碗中,加入盐搅拌均匀

4、大碗中放入香醋、香油、蒜蓉、热开水,搅拌均匀,淋在花菜上即可。

油菜伴鸭胗

用料

卤煮鸭胗熟食、宴友食用油、油菜、黑芝麻、酱油、醋、花椒油、盐

做法

1 热锅烧水,水开后把油菜焯一下,晾凉备用

2 熟鸭胗切片或小块,油菜切碎段

3 盛盘,加入少许酱油、醋、花椒油、盐

4 黑芝麻用擀面杖碾碎,撒入盘中即可。

炒合菜

韭菜:韭菜、粉条、绿豆芽、鸡蛋。

1、提前取一小把粉条用温水浸泡半小时左右,半小时后将粉条入锅中煮至没有白芯后捞出一旁备用,可以加几滴油拌一下,防止粘连。木耳也提前用水浸泡至泡发,过热水焯熟。

2、绿豆芽用清水清洗干净沥干水分装入碗中,取两个鸡蛋打入碗中加少许盐打散。胡萝卜洗净刮皮切丝,韭菜同样洗净切成3cm左右的韭菜段,焯好的木耳切丝,大蒜剥皮切蒜片,小米椒切圈,鸡蛋液炒熟。

3、炒锅中再次倒入适量的油,开大火油温加热至六成热后放入蒜片、小米辣爆香,倒入胡萝卜丝翻炒至半熟,倒入洗净的绿豆芽,继续大火翻炒半分钟左右,再倒入木耳丝翻炒均匀。

4、倒入煮好的粉条,放入1勺生抽,半勺老抽,1勺蚝油快速翻炒均匀后,再倒入鸡蛋,大火快速翻炒30秒左右后将韭菜倒入锅中,加少许盐调味,鸡精、白糖提鲜,翻炒30秒后即可出锅装盘。

红烧乳肉

原料 五花肉 500 克,腐乳汁 50 克,藕 100 克

调料 冰糖、高汤、葱、姜、盐、色拉油各适量

做法 1 五花肉、藕分别切块。

2 锅里底油烧热,下入五花肉煸炒出水分,放入冰糖、腐乳汁连续翻炒。

3 待五花肉上色后加入高汤、葱、姜,汤开后改中火炖制。

4 另起锅加水烧开,加盐,放入藕块焯熟,捞出倒入肉锅中,大火收汁即可。

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~10pm / 周五~周六 12pm~11pm

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

6-123

北京烤鸭

韩式烤肉

中式火锅

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

CHINA GARDEN RESTAURANT

漢宮

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

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