天热不爱吃饭?这6道蒸菜色香味俱全,清淡不油腻,赶紧试试吧!

临近夏天,气温逐渐升高,这天气越来越热,很多 在蒸好的胡萝卜丸子上即可。 人都食欲下降,饭也吃不上几口就腻了。给朋友们分 享6道色香味俱全的蒸菜,清淡不油腻~

【泡椒蒸茄条】

食材:长茄子250克,泡辣椒30克、豉汁、蚝油各10 克,香油、白糖各5克,盐适量。

- 1、将长茄子切去蒂部,洗净,先从中间横切成两 段,再顺长切成条,码放到蒸盘上;泡辣椒剁碎备用。
 - 2、将各调味料放入碗中,加少许水调成调味汁。
- 3、蒸锅上火烧开,放入蒸盘,大火蒸制15分钟,出 锅,趁热浇上调味汁,撒上泡椒碎。
- 4、炒锅上火烧热,倒入适量色拉油,烧至七成热, 浇在泡椒碎上即成。

【素酿香菇】

食材:胡萝卜、土豆各100克,干香菇、荸荠各50 克,葱花、姜末各10克、蚝油、生抽、香油各10克,白糖、 淀粉、盐、鸡精、胡椒粉各适量。

做法:

- 1、土豆、胡萝卜、荸荠分别去皮,洗净,切成碎粒, 都放入大碗中,加入葱花、姜末、白糖、盐、鸡精和淀粉, 拌匀成馅料,静置15分钟
 - 2、把蚝油、生抽香油、胡椒粉加少许水调成味汁。
- 3、干香菇泡水涨发,去蒂,洗净,填入馅料,码放蒸
- 4、蒸锅上火烧开,放入蒸盘,大火蒸20分钟,取出, 浇上味汁即成。

【胡萝卜丸子】

食材:胡萝卜200克,面包屑、面粉各50克,香菜50 克、海鲜酱油15克,五香粉、香油、白糖各5克,淀粉、 盐、鸡精、胡椒粉各适量。

做法:1、胡萝卜去皮,洗净,擦成丝:香菜择洗干净 后切成碎末。

- 2、胡萝卜丝放入调配碗中,先加入适量盐抓匀,腌 渍10分钟,再放入面包屑、面粉、香菜末、五香粉、淀粉, 用手充分抓匀,制成丸子馅料。
- 3、取馅料揉搓成圆球状的丸子生坯,放在蒸盘中, 上蒸锅,大火蒸15分钟,取出。
 - 4、用海鲜酱油、白糖、鸡精、胡椒粉制成调味汁,浇

【苦瓜酿肉】

食材: 苦瓜200克, 猪肉馅100克, 水发香菇50克, 蒜蓉、葱末、枸杞子各少许、料酒、酱油各15克,香油、白 糖各10克,淀粉、盐、鸡精各适量。

做法:

- 1、将苦瓜洗净,切寸段,去瓤;枸杞子泡软;香菇切
- 2、猪肉馅加蒜蓉、葱末、酱油、料酒、盐、鸡精、淀粉 拌匀,装入苦瓜中,抹平两头,码入蒸盘,上蒸锅,大火 蒸15分钟后取出。
- 3、炒锅中倒入适量水烧开,放入香菇、枸杞子,小 火煮2分钟,加入酱油、白糖、盐、鸡精调味,勾芡,淋香 油后浇在苦瓜上即可。

【珍珠丸子】

食材:糯米、猪肉馅各100克,葱末、姜末各15克、 料酒15克,香油10克,五香粉、盐、鸡精、淀粉各适量。 做法:

- 1、将糯米淘洗干净,用清水浸泡一晚,沥干水分后 放入盘中。
- 2、把猪肉馅放入调配碗中,分次加入清水,沿着一 个方向搅打上劲,放入葱末、姜末和所有调味料,搅拌
- 3、将调好的肉馅揉成多个乒乓球大小的球,放到 糯米中滚压,沾满糯米后放入蒸屉中,上蒸锅大火蒸15 分钟即成。

06

【清蒸白菜卷】

食材:白菜叶5张,小米100克,水发香菇、冬笋各 30克、蚝油20克,香油、白糖各10克,盐、鸡精各适量。

1、小米淘洗干净,浸泡一夜,沥水;冬笋和水发香 菇分别洗净,切成碎粒。

- 2、将小米、冬笋粒、香菇粒放入调配碗中,加入盐 和鸡精拌匀成馅料。
- 3、白菜叶焯烫后铺平,放上馅料,卷成菜卷,码入 蒸盘,上蒸锅大火蒸15分钟后取出。
- 4、用蚝油、白糖、香油和少许水制成味汁,浇在菜 卷上即可









点单其他菜品超过**\$2**0 不包含中午套餐和其他优惠 超过四位需要订位

家 可以品尝到三种

上百种美味任您选择 北京大烤鸭 韩国烤肉 個人火锅

_{в.б.}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)



质优价廉 服务周到





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

*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, Hungry Panda, Grubhub, Ubereats, Doordash, Fantuan



