

若想做出美味的炒土豆丝,你知道都有哪些诀窍吗?

想在家炒土豆丝,可以让他们吃起来像餐厅。其实很简单。只要知道餐厅做土豆丝的流程,就可以在家做出有餐厅味道的土豆丝。

那么如何才能做出有餐厅风味的土豆丝呢?首先,我们需要知道餐厅在炒土豆丝的时候是怎么操作的。

在餐馆里做炸土豆需要几个步骤。

1切土豆。我们在家里做炸土豆,基本上都喜欢用擦板擦,但是在餐厅做炸土豆,基本都是用菜刀手动切。这样做,我们可以使切好的土豆更容易品尝,也可以使土豆内部的淀粉更容易清除。

2预煮土豆。餐馆里做炸土豆丝,大多是用热水烫土豆丝,可以使土豆丝里面的淀粉凝固而不流出淀粉,导致炸土豆丝粘汤。

3把冷土豆扔进冷水里。土豆丝焯水后,需要用冷水冷却。这样做的原因是为了让土豆丝恢复活力,让它们尝起来更脆。

4快速翻炒。在餐厅做炸土豆,温度也很关键。快速炒土豆是重要的一步。我们家里用的炉子不能满足大火的要求,所以很

难做出餐馆里的味道。毕竟餐厅的厨灶功能强大,可以让菜肴瞬间成熟,这也是餐厅炸土豆好吃的一大因素。

说了餐厅做炸土豆的几个步骤,怎样才能做出有餐厅味道的炸土豆?我来和大家分享一下。

[炸土豆]

主要成分:土豆

配料:干辣椒、洋葱、生姜和大蒜

调料:精盐味精醋

——制造方法:

1.土豆去皮洗净,切成细丝,洋葱和生姜切碎,大蒜切片,干辣椒切成小块。

2.将切好的土豆丝用热水烫一下,然后用冷水冷却,滤干备用。

3.在锅里加入食用油。油温加热后,加入洋葱、生姜和干辣椒,翻炒,然后加入滤干水分的土豆丝,翻炒均匀,加入精盐调味,继续翻炒均匀,加入蒜片和味精调味,翻炒均匀后加入醋。

土豆丝制作技巧。

(1)土豆丝一定要冰镇凉,可以让土豆丝吃起来更脆。



出锅前一定要加大蒜和醋,不能提前放置,可以让土豆丝味道更浓。

——最后,只要掌握好步骤,控制好温

度,就能做出和家里餐厅味道一样的炸土豆。虽然我们不是专业的厨师,但是只要用心做菜,就能做出和厨师一样好吃的菜。

1杯白酒等于多少瓶啤酒?科学“计算公式”公布,看完拼酒不吃亏



想必大家都经历过混酒的酒局吧,特别是在这个炎热的夏天,烧烤摊上啤酒、白酒一块登场的概率很高。

在这种情况下酒桌上的分歧就出现了,因为喝法不同意,大家谁都不服谁。为此今天小编写文章就为了一件事:公平、公平、还是公平。

其实不管是喝白酒还是啤酒,它们都有一个共同点,就是都含有酒精,这也是大家在意的一个点。因此只要搞明白两种酒里面的酒精含量分别是多少,就可以将两种酒进行换算。

一瓶啤酒的酒精含量:大家喝的啤酒都按照500ml、3%vol来计算。公式为:500ml×3%=15ml。

一杯白酒的酒精含量:酒杯按200ml来算,53度。公式就是:200ml×53%=106ml。

两种酒的酒精含量得到之后,大家就可以运用计算公式:一杯白酒的酒精含量÷一瓶啤酒的酒精含

量,计算如下。

106÷15≈7瓶,考虑到喝啤酒的人可能会胀肚,因此一杯200ml的白酒大概等于5瓶啤酒。

按照上面的喝法再也不用担心,出现谁也不服谁的情况。除此之外,如果想要自己不那么容易醉,只需要牢记下面3点即可。

①:多吃一些固体食物,最好是植物类或者谷物,可以使身体不那么轻易的被麻醉。

②:喝酒时多喝点水可以降低体内的酒精浓度,但是切记不要饮用带二氧化碳类的水,因为它们会加快身体的吸收速度。

③:喝白酒的时候尽量饮用纯粮酒,因为酒精勾兑酒含有杂醇油等物质,口感辛辣、容易上头,甚至喝完几天之后头还在疼。

所以日常我们喝酒的时候,尽量饮用纯粮酒。

大爺火鍋
George's Hotpot & BBQ

特价北京烤鸭 \$35/只

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

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 个人火锅

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)

个人火锅

意外惊喜!
烧烤或火锅
五花肉买二份送一份

韩式烤肉

港式点心

首推 拿手菜

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

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,燕子翩然带来

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