

## 分享5道开胃美食,做法简单易学,自己在家也能做,而且大人小孩都爱

### 一、雪菜肉丝面

准备食材:面条、雪菜、肉丝、葱花、姜末、蒜片、干辣椒。

做法步骤:

1、锅中烧油,油热放入肉丝,翻炒至变色,放入葱花、姜末、蒜片、干辣椒,翻炒出香味。

2、加入一勺生抽,少许老抽,翻炒均匀,放入雪菜,翻炒出香味,加入适量的开水,放入面条煮熟即可。

### 二、自制酸辣粉

准备食材:粉条、鸡蛋、葱花、蒜末、辣椒面、花椒粉、芝麻。

做法步骤:

1、碗中放入葱花、蒜末、辣椒面、花椒粉、芝麻,淋入热油,激发出香味,再加入一勺生抽,两勺陈醋,少许盐和鸡精,一勺白糖,搅拌均匀备用。

2、锅中烧水,水开放入粉条煮熟后放入碗中,再放入一个煮熟的鸡蛋即可。

### 三、口水鸡

准备食材:鸡腿、葱段、姜片、花椒粒、黄栀子、蒜末、葱花、花生碎、小米辣。

做法步骤:

1、鸡腿冷水下锅,加入葱段、姜片、花椒粒,一勺料酒,几颗黄栀子,盖上盖子,煮15分钟,煮熟后捞出用冷水过凉,再炖成小块,装入盘中备用。

2、碗中放入蒜末、葱花、花生碎、小米辣,加入一勺生抽,一勺陈醋,一勺辣椒油,一勺花椒油,少许盐和鸡精,一勺煮鸡的原汤,搅匀后淋在切好的鸡块上即可。

### 四、辣子鸡丁

准备食材:鸡腿肉、胡椒粉、葱花、葱段、姜末、蒜末、花生米、芝麻。

做法步骤:

1、鸡腿肉切成小丁,加入一勺料酒,一勺生抽,少许老抽,少许盐,一勺胡椒粉,一个鸡蛋,适量水淀粉,抓拌均匀,腌制入味。

2、锅中烧油,油温五成热放入鸡丁,中小火炸至鸡肉金黄捞出。

3、锅留底油,放入葱花、姜末、蒜末,炒出香味,倒入炸好的鸡丁,再放入适量的花生米,再加入少许盐和鸡精,一勺白糖,翻炒均匀,最后撒入芝麻和葱段,翻炒均匀即可。

### 五、酸汤水饺

准备食材:速冻水饺、葱花、蒜末、香菜末、紫菜、虾皮、辣椒油。

做法步骤:

1、碗中加入葱花、蒜末、香菜末、紫菜、虾皮,一勺生抽,一勺陈醋,少许香油,一勺辣椒油,少许盐和鸡精。

2、锅中烧水,水开倒入饺子,饺子煮熟后,盛两勺饺子汤放入碗中,搅拌均匀,再放入煮熟的饺子即可。



**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 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)

6-123

个人火锅

韩式烤肉

**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

意外惊喜! 烧烤或火锅 五花肉买二份送一份

限堂吃 质优价廉 服务周到 适合家庭聚餐

港式点心 拿手菜 首推 拿手菜

CHINA GARDEN RESTAURANT

**漢宮**

11333 Woodglenn 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