

山楂遇上肉,味道很酸甜



冬天,肉成了我们餐桌上的常客,比如粉蒸肉、回锅肉、东坡肉等等。那么有没有那么一款吃起来酸酸的肉呢?本期食珍录就为你献上酸酸甜甜的山楂红烧肉。在寒冷的冬天,吃一些美味又营养的山楂,美美哒。

食材准备:

五花肉 400克、山楂 200克、冰糖 20克、八角 2个、香叶 3片、桂皮 4克、姜 8克、花椒 20颗、老抽 15克、生抽 10克、料酒 10克、盐 2克。

步骤:

1. 五花肉洗净后切成麻将大小的块状。
2. 将切好的五花肉泡在加了姜丝、花椒和料酒的清水中,泡1个小时。
3. 山楂洗净后再用淡盐水泡20分钟。
4. 将五花肉放入锅中,中小火煎至肉外皮金黄色,煸出多余的油脂。
5. 加入八角、桂皮、冰糖、香叶、姜、花

椒,炒出香味。

6. 倒入老抽、生抽、料酒、盐,翻炒均匀。

7. 倒入热水,没过肉,大火煮开,小火慢炖30-40分钟。

8. 放入山楂,再加入少量的盐,继续小火炖8-10分钟,大火收汁即可。

小贴士:

1. 煎五花肉的时候,用不粘锅比较好操作。

2. 洗过的山楂用淡盐水浸泡,更有利于杀菌。

年的味道 年货大礼包开抢啦

我今天就帮你发100份,明天肯定能收到。24日是周六,可在永康淘办公室里,胡掌柜不停地接电话。据了解,年的味道大礼包一经推出,便受到市民朋友热情追捧,很多市民把礼包作为员工福利、走亲访友的好礼。

小刘是我市某企业一名员工,去年,永康淘特产礼包就是他们公司年终回馈礼物之一。永康特产的美味让该企业的员工们念念不忘。今年,还没等到年终,小刘就代表员工们主动向老板询问永康淘永康味道大礼包的购买方式,打算自己掏腰包买几个大礼包。

和小刘不同,今年60岁的徐阿婆是第一次在永康淘上购买年货大礼包。看中的则是大礼包中的海鲜礼盒。

去年就在报纸上看见过永康味道大礼包,里面都是永康土特产,今年比去年

多了不少选择呢。徐阿婆说,每年大年三十,儿女们都会来家里吃饭,往年餐桌上都是大鱼大肉,吃得很腻。此次大礼包中的海鲜礼盒正合她的心意,她打算多买几盒,给今年年夜饭换换味道。

今年,永康淘在去年永康味道年货大礼包的基础上,推出了年的味道年货大礼包,包括传统礼盒(由番薯片、炒米粉、糯米糖、玉米糖、兰花根、麦芽糖等组成)水果礼盒(17.5 橙和红旗坡冰糖心苹果)、海鲜礼盒(由东海大黄鱼、阿根廷红虾、东海带语段等不同海鲜组成)等三种不同礼盒。

需要的市民可以到永康日报生活体验馆(望春小区南路33号,永康日报大楼后门附近)进行购买。

咨询热线:87138098

13967919068(688609)



做了这么久的菜 何时放调料你可知道

烹调中,五花八门的调料是必不可少的。合理使用它们,不仅能使食物的口味有很大提升,对保留食物的营养,一样颇有益处。本期,小编带你去好好探究调料的门道。

味精:菜起锅后放

味精主要的作用就是给植物性食物增加鲜味,给肉食增加香味。但是,当食物温度到达120 以上时,味精会变成焦化谷氨酸钠,不仅没有鲜味,还有毒性。所以,味精在70-90 时使用效果最好,一般在菜起锅后马上放。但还有一点需要注意的是,有一些菜在烹饪时并不需

要加味精,如鸡蛋、蘑菇、海鲜等。

白糖:炒菜过程中放

白糖能增加菜的甜味,还能抑制酸味、缓和辣味,可谓是功效诸多。此外,待油锅热后放糖炒至紫红色时放入主料一起翻炒,还能给菜上色。但是,白糖也不可以放得过早,最好在炒菜过程中放。

酱油:出锅前放

酱油既可以给食物上色,还能增加食物的香味,从而增进食欲。但是营养师建议,烹饪时最后放酱油,这样酱油中的氨基酸和营养成分能够有效保留。

2016 美食界的网红 你集齐了吗

有句话说得好,没有什么事儿是一顿好吃的不能解决的,如果有,那就两顿。那么,过去一年里,这些网红款美味你都尝过了吗?没吃过的也没事,作为吃货的我们,正所谓来日方长啊。

烟囱卷面包冰淇淋

看似简单的一款小食,没想到欧洲大大小小的街边都会出现它的身影。加入了淡奶和黄油的面包口感香甜,在木头滚木头滚轴上均匀加热之后松软可口,在其中灌入不同口味的冰淇淋的搭配之下成了一款凹造型的利器。



马卡龙冰淇淋三明治

同样走混搭路线的还有烟囱卷面包冰淇淋和马卡龙冰淇淋三明治。冰淇淋增加了烟囱卷面包的口感,降低了马卡龙的甜度,最重要的是,两种甜品的混搭让拍照更好看了,怎能不收获大批迷妹?当然,如果你觉得马克龙太迷你不够吃的话,还可以试试甜甜圈冰淇淋三明治。



星空冰淇淋

七彩风也在冰淇淋界大行其道,催生了梦幻派的独角兽冰淇淋和星空冰淇淋。这两者都是2016年照片分享网站上曝光率最高的冰淇淋之一。



星巴克 秘密 饮料

今年,星巴克在日本推出了樱花季粉色饮料,但地域和季节限定显然无法满足所有人,于是粉丝们研究出了自己的粉色饮料配方。只要点一款普通的星巴克茶饮,然后让店员把原本的水换成椰奶,就能调配出粉色饮料了。



水信玄饼

若论颜值,日式点心大多都是第一眼美人,尤其是晶莹剔透的水信玄饼,一登场就俘获众多粉丝。先不论好不好吃,单是怎么拍都好看这一点就足够其跻身食物网红界了。



泼奇盖饭

你没法让所有人开心,毕竟你不是泼奇盖饭。要说今年咸味圈最受欢迎的美食,那一定非泼奇盖饭莫属。这款美食十分简单,类似开放式的寿司:白饭上铺满大块金枪鱼或三文鱼刺身,配上沙拉、牛油果、海藻等,淋上酱汁一拌即可。无法去品尝原版的小伙伴也可以轻松在家制作。

