



糖醋小排

用料:

猪肋排一斤, 料酒一勺, 生抽两勺, 老抽一勺, 醋三勺, 冰糖三勺, 姜片2-3片, 八角1颗, 大葱若干。

做法:

1. 准备好所有原料。将生抽+陈醋+老抽+料酒混合在一起, 大葱切段, 生姜切片。
2. 小排洗一下, 然后用厨房纸巾擦干, 中火热锅, 不粘锅里放一点点食用油, 将排骨平铺煎制, 一直保持中小火。煎好一面, 就翻面继续, 直到两面都出现金黄色。沥干油盛出放到一边待用。沥出的油不要丢掉, 后面要用。
3. 用一部分刚刚煎排骨剩下的油, 大火热锅, 将葱姜大料倒入翻炒爆香, 倒入煎好的小排, 翻炒几下。
4. 倒入之前混合好的调料, 加入冰糖、八角。
5. 倒入开水, 水量到刚好没过小排就可以。大火烧开锅中的汤汁, 直到滚沸, 加盖小火炖一个小时。
6. 大火收汁。收汁的时候要不停翻拌以免烧糊。出锅时可以撒一些白芝麻或者葱花作为点缀。



八珍豆腐

用料:

老豆腐一块, 笋片若干, 香菇两三朵, 胡萝卜半根, 口蘑2-3朵, 木耳少许, 花生少许, 西兰花(或青豆)少许, 冰糖两块, 盐少量, 生抽两勺, 白胡椒粉少量。

做法:

1. 老豆腐切成4厘米大小0.5厘米厚的方片(大概就行), 如果水分多, 最好用厨房纸巾吸下水。西兰花用开水焯过备用。
2. 平底不粘锅烧热, 多下点油, 把豆腐摆入小火煎至一面金黄, 然后翻面煎另一面, 盛出待用。
3. 锅烧热下少许油, 下生姜煸香, 下花生胡萝卜翻炒, 接着下口蘑木耳笋片同炒至9成熟, 下入煎过的豆腐还有用水焯过的西兰花翻炒一下。
4. 加入一碗水到锅中, 加盐、生抽、冰糖、白胡椒粉调味, 小火继续加热, 让豆腐吸饱汤汁, 然后大火收一下汁即可出锅。

Tips:

八珍顾名思义应该是八样食材, 但食材选用上可以灵活变化, 建议可以放两种菌菇类提鲜, 再放点色彩鲜亮的提色。

