

2013年
1月26日
星期六
农历壬辰年十二月十五
第11期(总第1327期)

本期8版

杨浦时报·周末



沪报字第0189号 每周逢二、四、六出版 新闻热线:55217699 数字报网址: www.yptimes.cn E-mail:ypt@yptimes.cn

你是否曾为五角场人气爆棚的美食小店,大学路颇具小资情调的异国餐馆或者是散布在杨浦各个角落的品牌餐饮而争先恐后呢?可是面对一眼望不到尽头的等位队伍,只有先饥肠辘辘的份儿。所谓“自己动手丰衣足食”,本期起,本报开设“Step by Step大厨出品”栏目,为您遍访杨浦各人气餐馆的大厨们,一步步教你在家中做出大厨水准的私房菜。

Step by Step 搞定春节家宴

毛信慧 刘雪峰

随着生活水平的提高,越来越多的家庭会选择去饭店吃年夜饭,可是上馆子也有不少烦恼,席位难定、时间紧、停车难……这两年,不少人又回归传统,在家招待起了亲朋好友,近期我们将邀请几位年夜饭热门餐馆的大厨为居民们的新春家宴支招。本期半岛酒楼的胡君骅大厨教大家做两道适合在家完成的菜肴。



桂花红烧肉



材料:
五花肉一斤左右,葱姜少许,桂花少许,糖25克、生抽25克、黄酒1斤、老抽少许。



做法:
1、五花肉切块;
2、将生姜切片,葱切段备用;
3、将五花肉放入锅中大火过油,再倒出肉;
4、锅内放油下葱姜翻炒,葱略黄为止,然后下肉一起煸炒;
5、分别放入酒、生抽和糖;
6、放入少量老抽调色;
7、小火焖40分钟;
8、小火收汁装盘,在菜上撒一些桂花、葱花。



小贴士:
1、五花肉可以先冷冻,这样切起来大小更均匀。
2、黄酒可以用啤酒代替,如果不喜欢酒味可以加水,但要一次性加。
3、若喜欢汁水多一些,收汁时机可以根据自己喜好而定。

腰果麻球



做法:
1、准备麻球心:腰果、猪油、糖粉、花生酱、麻油按30:50:50:15:5:3的比例调配好备用,腰果最好先过油炸熟;
准备面团:将澄面用开水烫熟,再按3:5:2:4的比例与糯米粉、猪油、糖粉搅拌均匀揉成团;
2、将搅拌均匀的面团搓成空心半圆状,加入麻球心,把面团收口搓成完整的圆球;
3、将面团外表蘸些水放入盛芝麻的碗里滚动,待麻球都沾上芝麻后,再用手搓一搓,确保芝麻粘牢;
4、将沾了芝麻的面团放入油锅中煎炸,油温不能太高,麻球底下可放一个漏勺,不断翻滚麻球;
5、麻球浮起后,可以将漏勺拿走;
6、再将火开大一点,待麻球呈金黄色即可出锅装盘。



小贴士:
1、麻球心可以用豆沙等馅料代替。
2、该食材根据10个麻球的量准备。