

送你懒人食谱 做一顿美味的花

生活要充满乐趣和创意,不管什么时候都要把日子过得有模有样,即便是给你简单的食材,给你懒人菜谱,同样可以让你收获惊叹咋舌的赞美。本期《舌尖上的张槎》,一起来做心灵手巧的厨娘,把美食做成漂亮绚丽的花。

花式面点——玫瑰花煎饺

玫瑰花煎饺是一款高颜值的面点,无数爱美的厨娘们都喜爱做这道菜。过年的餐桌上,我们一起让传统的饺子也变变样吧,玫瑰花形状的煎饺,端上桌绝对会让所有人都惊艳。

食材:猪肉馅、饺子皮、葱姜蒜末、生抽、料酒、香油

步骤:

1、先来调饺子馅,将猪肉馅、葱姜蒜末、生抽、盐和料酒搅拌均匀,再倒入100ml水直至吸收,加入香油提味;

2、拿4个擀好的饺子皮,一个压一个地叠放在一起,中间放上适量的饺子馅;

3、将饺子皮进行对折一次,再从一头开始卷起,然后把收口的地方捏紧;

4、平底锅倒油烧热,油热后把生饺子码进去,中火煎1分钟;

5、倒入适量的水,没过饺子的三分之一高度就可以了,盖上盖子,小火焖;

6、等水基本烧干后,再倒入同样多的水,盖上盖子,继续小火焖到水基本收干就可以了,出锅前可以撒点葱花和黑芝麻装饰一下,就可以上桌了。



玫瑰花煎饺。

花式烘焙——奶油酥皮泡芙

酥脆的泡芙皮,搭配香甜浓郁的淡奶油,一口咬下去,味蕾的满足让人无法不爱它!这款奶油酥皮泡芙让食欲和味蕾能双重感受,希望大家一边制作一边感受到在空气中弥漫的浪漫气息。

食材:打蛋盆、勺子、打蛋

器、盐、鸡蛋、水、黄油、已打发的淡奶油、低筋面粉(过筛)

步骤:

1、加入水、黄油,加热搅拌至黄油融化;

2、加入面粉,搅拌均匀;

3、鸡蛋逐个加入,使用打蛋器搅拌均匀,搅拌至稠糊状即可;

4、将面糊装入裱花袋;

5、在烤盘上铺上烤盘纸,挤出10克左右面糊于烤盘纸上,盖上酥皮;

6、烤箱预热:上火210℃,下火180℃;

7、放入烤箱,烘烤20-25分钟;

8、出炉后,在泡芙侧边戳个小洞往里挤入奶油既可。



奶油酥皮泡芙。



奶油拉花红豆玫瑰羹。

花式饮品——奶油拉花红豆玫瑰羹

红豆有疏风清热、燥湿止痒、润肤养颜、化湿补脾之功效;玫瑰花有疏肝解郁、健脾降火、和血散瘀、解除疲劳等功效。二者放在一起打成糊做成羹,在味道和营养功效上都相得益彰。顺手做个奶油拉花,能为此增加了些许乐趣。

食材:干红豆、玫瑰酱、纯净水、淡奶油

步骤:

1、干红豆挑去杂豆,洗净,清水完全泡发;

2、煮熟后,取适量的红豆,与玫瑰酱、纯净水同入料理机中搅拌;

3、5分钟左右倒在杯子中,待表面平静后,滴上两圈淡奶油;

4、用干净的牙签从外圈向内划动,形成花纹,便开始享用吧。

花样寿司——樱花寿司

食材:熟米饭、肉松、海苔、樱花粉、寿司醋、大根、火腿、黄瓜

步骤:

1、半碗熟米饭,加少许寿司醋、樱花粉,拌匀;

2、取一张海苔,放在寿司卷上,铺上米饭,按压均匀后覆盖一层保鲜膜,轻轻按压,翻面;

3、取另一半米饭,加少许寿司醋,拌匀后铺在海苔上,按压均匀;

4、在白米饭上放肉松,铺匀,在中间位置摆放大根、火腿条、黄瓜条;

5、将寿司卷对折,捏紧压实;

6、取出寿司,切掉两头毛边,取下保鲜膜,均匀切成6-7段,摆出花瓣造型即可。



樱花寿司。

吃货的春游怎能少了美味的便当,品尝各种樱花美饌更是视觉系吃货们的最爱,从冰淇淋、糕点到日常料理,以樱花为主题的美食让人赏心悦目,把春天的味道吃进嘴里才是一大美事。

撰文/整理 马丹