

# 涓 杓瀛兼姝组 - 涓 洙鏼ユ逢鑑伴榭鏼朵簔 - 鍖 儿 棉 錦 廖 汉 绉 惧 脍 浜 ゆ 稊 啤酒做菜添美味 美食

浣漏

鎏賤龔浜庸細2007/05/14 17:40

啤酒鸡翅——油烧开后，放入葱花、姜、蒜、大料和少许酱油爆锅，将鸡翅放入锅内爆炒后倒入啤酒，将鸡翅没过，用文火炖，起锅装盘即可食用。

啤酒焖牛肉——用啤酒代水焖烧牛肉，熟得特别快，而且异香扑鼻，肉质鲜嫩，是餐桌上不可多得的佳肴。

啤酒排骨——将排骨爆炒后，倒入啤酒，放入调料，开锅后放入味精，熟后色泽红润，味道鲜美，香嫩可口，是一道色香味俱全的佳肴。

啤酒乳鸽——将乳鸽洗净放入锅内，用啤酒代水没过乳鸽，放全配料后，慢火炖，其肉嫩汤鲜，味美无穷，并具有大补的功效。

啤酒炖鱼——在炖鱼时加入适量啤酒，可使鱼香味浓，味更美。

啤酒蒸鸡——鸡在蒸前先放入啤酒中浸泡20分钟，然后按正常法蒸煮，其味纯正，鲜嫩可口。

啤酒凉菜——做凉拌菜时，先把材料用啤酒煮一下，这样炮制出的凉菜，生脆爽口，其香别致。

啤酒雪糕——在鲜奶中加入三分之一的啤酒，防如冰箱制成雪糕，营养丰富，风味独特。

啤酒红茶——红茶需凉饮时，把茶冲入啤酒中，其味清淡，茶香、酒香兼备，为润喉解渴之佳品。

。

啤酒咖啡——将咖啡冲溶凉后，倒入啤酒，放糖少许，其味苦中含香，有提神、开胃的作用。

啤酒冰淇淋——先倒大半杯啤酒，再放入一个小冰淇淋，其味干枯，富含泡沫，有清凉解暑之功。

。