

淮扬名菜 自家也能做!

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/05/03 12:12

赤豆松糕

【原料】糯米粉350克,大米粉150克,赤豆100克,白糖150克,水120克,麻油30克。

【制作方法】先将淘净的赤豆煮烂,用漏勺捞出放入碗内。取清洁盆,放入两种粉拌匀,加入白糖水、赤豆,用手拌匀抖散(不要有团块)。取蒸笼,放干笼布,将拌好的米粉和赤豆轻轻撒满蒸笼,用小扫帚扫平,上锅用旺火蒸约45分钟,取出凉透。取干净木板,上面用麻油擦一下,放在赤豆糕上,将蒸笼翻身,去掉蒸笼和笼布,用刀切成块,装盘即成。

蟹粉狮子头

【原料】五花肉500克,蟹黄30克,蟹肉30克,马蹄30克,白菜3大片,鸡汤1大碗,葱50克,姜50克,盐、味精少许。

【制作方法】五花肉、马蹄切小丁备用。五花肉加葱姜水调料,水要慢慢加入,至水加完为止。加入蟹粉、马蹄,拌均匀即可。然后分为8份,下锅汆至熟,白菜汆熟备用,每盅放入鸡汤加白菜蒸1小时即可。