

虎皮凤爪

原料: 鸡爪 500g、葱花适量、辣椒粉适量、老抽、白醋一勺、大蒜 5 个、苹果两个、八角两个、干辣椒若干、生姜适量

做法:

1. 鸡爪用清水漂去血水, 脚趾甲剥掉, 其他材料备好;
2. 烧开 600 毫升水, 放入鸡爪和白醋, 煮一分钟后捞出;
3. 用厨房纸巾擦干鸡爪的水分;
4. 趁热抹上老抽;
5. 锅里放油, 烧至六成热, 把鸡爪倒进去, 盖严盖子;
6. 使鸡爪能均匀泡在油里, 等锅里不再爆油时, 揭开盖子, 炸至皮紧发硬出纹;
7. 捞出沥油;
8. 锅里留 2 勺底油, 用小火炒香姜、蒜、八角、草果;
9. 加入 600 毫升清水(鲜汤更好);
10. 放入鸡爪, 调入黄酒, 酱油, 中火烧开, 加盖用小火焖 30 分钟;
11. 尝下咸淡, 调入适量的盐, 用大火收干汁水即可。

小贴士:

1. 虎皮鸡爪是在家常红烧鸡爪的基础上加入了粤式蒸凤爪肉质的口感, 更好吃, 挑选大个的爪子。
2. 余烫时放些白醋, 既可以去腥, 又能使它后面与老抽结合后, 炸出漂亮的红色。
3. 炸鸡爪前要尽量擦干净水份, 趁热抹上老抽, 这样上色均匀, 炸起来外溅的情况会小一点。
4. 炸鸡爪要有锅盖, 没有锅盖不建议做此菜, 以免油煎伤人。
5. 一般来说, 炸后的鸡爪要经过半小时以上焖煮才会将炸后收紧的皮肤舒展开来, 形成绵糯的口感。

虎皮青椒

原料: 柿子椒、油、盐、大蒜、豆豉辣酱、白糖、水

做法:

1. 用小刀在青椒表皮上划上一些小口(注意不要太深, 也不要将表皮破坏);
2. 将锅烧热, 将洗净去蒂的青椒放入, 要用锅铲不停按压并翻动, 要注意青椒的表皮上慢慢炕起了虎皮;
3. 当青椒的两面都炕出漂亮的虎皮后就将其盛出;
4. 直接在锅中放入适量的凉油, 加入准备好的蒜片和豆豉, 慢慢地煸炒出香味来;
5. 放入刚刚炕好的虎皮青椒一起



相信很多人都吃过虎皮青椒, 所谓的虎皮是指将原料经初步加工后再经过油炸、煎或烤的处理使食材起皱似虎皮。虽然虎皮菜看起来比较粗犷, 但是吃起来却十分美味, 可谓下饭“神器”。



图 TP

下饭“神器”：粗犷虎皮菜



图 TP



图 TP



图 TP



图 TP

翻炒, 翻炒几下后加入少量的水稍微煮一下;

6. 加入少许白糖, 盐等调味翻炒几下就可以出锅啦。

虎皮蛋

原料: 葱、姜、八角、糖、醋、盐、油、生抽、料酒

做法:

1. 锅中水大火烧开放入鸡蛋转中小火煮 8 分钟至蛋熟, 捞出剥去蛋壳;
2. 锅中倒入适量油, 七成热时放入鸡蛋油炸, 小火慢慢炸至外皮金黄微皱即捞出备用;
3. 炒锅留少许底油, 下葱姜爆香, 把鸡蛋放入锅中, 倒入生抽、料酒、醋、糖、开水烧开转小火焖至入味, 加少许盐调味大火收汁装盘, 撒上少许香菜末点缀即可。

小贴士:

炸之前确保鸡蛋完全沥干水分, 可以用厨房纸巾擦干, 不然油炸时可能会炸出油花。

虎皮豆腐

原料: 盐少许、油适量、姜片 5g、水淀粉 1 小匙、花椒粉 1/3 小匙、北豆腐 300g、青椒 1 个、鲜红辣椒 1 个、酱油 1 小匙、香醋 1/2 小匙、白糖

1/2 小匙

做法:

1. 豆腐切成 1cm 厚的长方块, 擦拭表面水分; 青椒切成菱形块; 鲜红辣椒切成粒;
2. 将沥水后的豆腐下入微冒青烟的热油中, 刚开始不用翻动, 待看到底面的边缘部分有微微的焦黄色后即可翻面。炸至两面金黄, 捞出来沥油;
3. 炸好的豆腐表面色泽金黄, 可以即刻食用, 也可以继续用来烧菜;
4. 另起锅烧热油, 爆香姜片, 撒少许花椒粉;
5. 下入炸好的豆腐块, 迅速地翻炒均匀, 加入酱油、香醋和白糖调味, 翻炒数下后放入青椒块和红辣椒粒;
6. 随后撒盐, 用水淀粉勾上薄芡, 翻炒几下即可关火出盘。

小贴士:

1. 用热油旺火炸出来的豆腐外皮不会粘连在锅壁上, 而且豆腐表面有一层虎皮样的斑点, 花纹和色泽美观。

2. 除了豆腐以外, 其它蔬菜类材料, 青椒、红辣椒颗粒等, 在豆腐临出锅前再放入即可。如果放得太早, 味道就挥发了许多, 没有青椒本身的青辣味。

虎皮土豆

原料: 土豆、蒜、香菜、葱

做法:

1. 土豆切小块, 煮至断生。喜欢脆一点的朋友可以淡淡煮一下就行;
2. 锅里放油将煮过的土豆大火炒至表皮起泡;
3. 撒上调味料, 蒜粒, 盐, 味精, 孜然粉, 花椒面, 香菜, 葱即可。

虎皮黄豆

原料: 黄豆、红薯淀粉、蛋液、奶粉或者芝士粉

做法:

1. 黄豆提前泡发, 往泡好的黄豆上淋小量蛋液, 拌均匀;
2. 将盐, 糖, 十三香或者五香粉倒在黄豆上拌均匀, 再倒入红薯淀粉和奶粉拌均匀。之后再往黄豆上淋小量蛋液, 再拌红薯淀粉和奶粉, 如此重复三至四次, 使每颗黄豆上都裹上红薯淀粉;
3. 炒锅倒油烧至热, 下放拌好的黄豆炸至黄豆一颗颗都变成焦黄色;
4. 出锅淋油即可。如果想再要些特别酥的口感, 需要再次回锅复炸一次。

【私房菜谱】

原料:

腌牛肉料: 牛肉 400g、玉米粉、油、盐

酱汁: 番茄汁 2 勺、酱油 2 勺、白砂糖 2 勺、芝麻油 1/2 茶匙、胡椒粉少许、大番茄 4 个、食用油 3 勺、生姜 2 片、大蒜 1 瓣、料酒 1 勺、玉米粉 1/2 勺与 1 勺水混合

做法:

1. 先开始腌牛肉, 加入玉米粉、油和盐, 腌一小时, 将酱汁调料混合在一个碗中;
2. 大火热锅, 倒入一勺油, 待油热后倒入牛肉, 转中火, 炒 1 分钟, 至 8 成熟盛出;
3. 中火热锅, 再加一勺油, 倒入姜片、蒜末、香葱炒香, 约 10 秒;
4. 倒入切好的番茄, 将调好的酱汁倒入锅中翻炒, 混合;
5. 然后加入牛肉, 大火翻炒约 20 秒, 转中火, 将剩下的香葱和玉米粉混合物倒入, 使酱汁变浓稠, 煮 15 秒左右即可。



图 TP

夏季以来, 在 58 同城、赶集网、58 到家等平台咨询家政服务的市民不少, 以钟点工、小时工为主。业内人士表示, 与传统钟点工相比, 上门服务最大优势是服务更趋标准化, 更注重服务细节, 价格也更稳定合理, 逐渐成为主流。

58 到家能够精准把控用户之前服务的核心痛点, 更懂得年轻消费群体的爱好属性。情侣间表达爱意的方式从见面约会到线上随时随地送鲜花; 儿女对父母尽孝也从冰冷的电话线到线上一键搞定, 线上下就会有家政人员上门服务; 关心朋友想请他吃饭也太俗气, 不如鲜花有意, 这一切都能在指尖轻松完成。58 到家坚持做 O2O 服务平台的弄潮儿与领导者, 也必将会对整个行业的健康发展产生积极的示范作用。

番茄牛肉：米饭的绝佳搭档

58到家：O2O 服务平台的领导者

江苏省非物质文化遗产

采芝斋苏式糖果制作技艺

苏式糖果是江南一带茶食文化的结晶。也是中国古代休闲文化的代表食品, 采芝斋苏式糖果制作技艺是苏式糖果制作技艺的典型代表, 其由金荫芝在观前街设摊起家, 创始于 1870 年(同治九年), 发展至今已有一百四十多年历史, 并已成为苏州特有的茶食文化的组成部分。

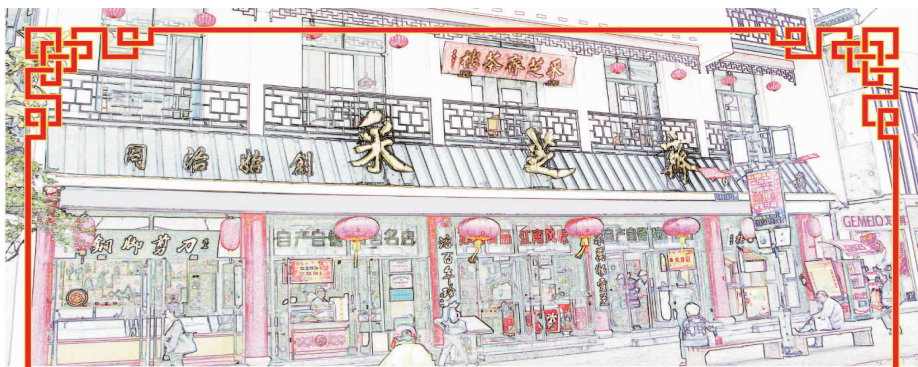
采芝斋苏式糖果的制作技艺是用中国传统明火熬糖的方法, 加入天然果辅料、天然植物、天然花卉加工而成。在选料方面非常讲究, 加工工艺每种品种均有十几道工序。采芝斋苏式糖果有四大系列, 脆性糖类、软性糖类、砂性糖类、特性糖类, 一百多个品种, 制作技艺因产品而异, 但不具有精良、精细与严谨的特点。

采芝斋苏式糖果自问世以来因其独特的口

感与功用而声名不断远播, 贝母糖因有药食同源的功效被苏州名医曹沧洲带进宫为慈禧助药被列为贡糖。1954 年, 中国出席日内瓦会议, 以采芝斋的脆松糖、软松糖、轻松糖招待国际友人, 深受国际友人的喜爱。随着改革开放的不断扩大, 苏州采芝斋的苏式糖果之独特的口味和制作技艺受到了各国来宾的一致赞誉。

为弘扬、发展、广大苏式传统技艺文化, 苏州采芝斋作为江苏省非物质文化遗产采芝斋苏式糖果制作技艺的保护单位, 将苏式糖果的生产过程在店里现场展示给广大消费者, 让消费者了解非物质文化遗产技艺, 传播、发扬、广大, 从而使非物质文化遗产技艺得到更好地保护。

现场展示地址, 苏州市观前街 91 号。



千年观前街 一个采芝斋

苏州热线电话: 0512-67276198
地址: 苏州市观前街91号

全国热线电话: 0512-67274512
网址: caizhizhai.tmall.com