

家里来客,就做这6道菜

■ 小 慧

是不是每次家里来客人,大家都不知道吃什么,又不想去饭店,自己露一手又不知道做什么,今天给大家推荐几道菜。下次家里来客人你就照着做,不输饭店,上桌就光盘,全家人夸你厨艺棒,做法简单,厨房小白,也可以轻松上手。

一、油焖大虾



1、准备食材:基围虾、小葱、蒜瓣、小米辣、生抽、老抽、蚝油、番茄酱、白砂糖

2、油焖大虾的做法:

(1)基围虾挑出虾线洗净,小葱剥皮切成葱花,蒜瓣剥皮切末,小米辣切成圈。

(2)腌制大虾:大虾放入碗,加入适量的料酒和姜片,抓拌均匀,腌制片刻备用。

(3)调味汁:碗中加入适量的生抽、白砂糖、老抽、蚝油、番茄酱、适量的清水,用筷子,朝一个方向,充分搅拌均匀备用。

(4)起锅烧油,油热后,放入适量的小米辣、小葱、生姜、蒜瓣,大火煸炒出香味。

(5)再放入腌制好的大虾,翻炒至两面金黄色,倒入调好的料汁,加入一勺清水,盖上锅盖,焖至虾仁熟透入味,关火出锅。

(6)盛入盘中,再撒上适量的葱花和小米辣,点缀一下,就可以开吃了,色香味俱全,好吃又下饭。

二、爆炒花甲



1、准备食材:花蛤、小米辣、青椒、生姜、蒜瓣、豆瓣酱、生抽、蚝油、白砂糖

2、爆炒花甲的做法:

(1)花甲放入水中,加入适量盐,浸泡片刻,小米辣切圈,青椒去蒂去籽切块,生姜去皮切片,蒜瓣

剥皮切末,小葱剥皮切段。

(2)锅中倒入适量的清水,放入花甲,加入适量的食盐、姜片、葱段、料酒,焯水片刻,捞出来,过一遍凉水,沥干水分备用。

(3)起锅烧油,油热后,放入小葱、生姜、蒜瓣、小米辣、青椒,煸炒出香味。

(4)配料:再放入花甲,翻炒至断生,加入一勺郫县豆瓣酱,煸炒出红油,再加入适量的生抽、老抽、白砂糖、鸡精调一下味。

(5)再加入一勺清水,开大火,翻炒均匀至食材熟透入味,大火收汁,关火出锅,盛入盘中,即可开吃了,做法简单,色香味俱全。

三、蛤蜊酿虾滑



1、准备食材:蛤蜊、小葱、虾仁、胡萝卜、食盐、生姜、生抽、老抽、蚝油、香油

2、蛤蜊酿虾滑的做法:

(1)小葱剥皮切葱花,虾仁去壳去壳,挑出虾线洗净,碎成虾泥,胡萝卜去皮切碎。

(2)蛤蜊冷水下入锅中,加入适量的食盐、料酒、生姜、葱段,煮至蛤蜊开口,捞出来,再过一遍清水,沥干水分装盘备用。

(3)调虾泥:虾泥放入碗中,再放入胡萝卜碎,再加入适量的食盐和白胡椒粉,用筷子,朝一个方向,充分搅拌均匀备用。

(4)调味汁:碗中加入适量的生抽、白砂糖、老抽、鸡精、香油,用筷子搅拌均匀。

(5)将虾泥依次塞入蛤蜊中,均匀地摆入盘中,再放入蒸锅中,蒸至熟透,关火,打开锅盖,端出来,再均匀淋入调好的料汁。

(6)最后,再撒上葱花,点缀一下,就可以开吃了,做法简单,营养

又健康。

四、红烧鱼



1、准备食材:鲳鱼、小葱、蒜瓣、白砂糖、生抽、蚝油、食盐、啤酒、鸡精

2、红烧鱼的做法:

(1)鲳鱼处理清洗干净,两面改花刀,小葱剥皮切成葱花,蒜瓣剥皮切成末备用。

(2)腌制鲳鱼:鱼肉放入碗中,加入适量的生姜、食盐、葱段、料酒,戴上一次性手套,涂抹均匀,腌制20分钟去鱼腥味备用。

(3)红烧汁:碗中加入适量的白砂糖、生抽、老抽、蚝油、食盐、鸡精、适量的清水,用筷子,朝一个方向,搅拌均匀待用。

(4)起锅烧油,待油温七八成热时,放入腌制好的鱼肉,开小火,煎至两面金黄色。

(5)再放入蒜瓣爆香,再倒入调好的红烧汁,倒入适量啤酒和清水,盖上锅盖,大火炖开,转小火,炖煮至汤汁浓稠鱼肉入味。

(6)关火出锅,盛入盘中,再撒上适量的葱花,点缀一下,就可以开吃了,鱼肉鲜嫩可口,一点也不腥。

五、土豆炒火腿



1、准备食材:土豆、青红椒、火腿肠、生抽、食盐、胡椒粉、白砂糖、鸡精、食用油

2、土豆炒火腿的做法:

(1)土豆洗净去皮切片,青红椒洗净去蒂去籽切块,火腿肠切片,蒜

瓣剥皮切末。

(2)焯水:锅中倒入适量的清水,水开后,放入土豆,焯水片刻,捞出沥干水分。

(3)锅中倒入适量的油,油热后,放入火腿肠,煎至两面金黄色,盛入盘中待用。

(4)锅底留油,放入蒜瓣,大火煸炒出香味,再放入土豆和青红椒,翻炒至断生。

(5)配料:再放入火腿肠,加入生抽、白砂糖、食盐、胡椒粉、鸡精调味。

(6)开大火翻炒均匀,至食材入味,关火出锅,盛入盘中,就可以开吃了。

六、鱼香肉丝



1、准备食材:胡萝卜、青椒、木耳、里脊肉、生抽、胡椒粉、食盐、料酒、生抽、白砂糖、陈醋、鸡精、豆瓣酱、蒜瓣、生姜

2、鱼香肉丝的做法:

(1)胡萝卜洗净去皮切丝,青椒去蒂去籽洗净切丝,木耳洗净泡发切丝,里脊肉洗净切丝,蒜瓣剥皮切末,生姜去皮切末备用。

(2)腌制肉丝:肉丝放入碗中,加入适量的料酒、生抽、胡椒粉、食盐、淀粉,用筷子,朝一个方向,搅拌均匀,腌制20分钟。

(3)焯水:锅中倒入清水,水开后,放入黑木耳、胡萝卜、青椒,焯水三分钟,捞出来,沥干水分,盛盘待用。

(4)鱼香汁:碗中加入适量的白砂糖、陈醋、生抽、料酒、食盐、老抽、鸡精、淀粉、适量的清水,搅拌均匀。

(5)起锅烧油,油热后,放入肉丝,翻炒两面至变色,盛入盘中待用。

(6)锅底留油,放入蒜瓣和姜片,煸炒出香味,再加入一勺豆瓣酱,煸炒出红油。

(7)再放入胡萝卜、黑木耳、青椒翻炒至断生,再放入肉丝,倒入鱼香汁,加入一勺清水,开大火,翻炒均匀,至食材入味出锅。