

在吃货的眼中,不论过什么节,重点都是要吃一顿好吃哒,情人节自然也不例外。不过,与其穿越人山人海到外面的餐厅排队就餐,还要四处找停车位,不如提前备好食材,早点回家为心爱的人做一顿美味佳肴,既满足吃货的味蕾,又表达了爱意,为两人感情升温。过节,就要甜蜜加火辣,小编为大家吃货奉上几道应景的菜品,可供参考哦。

麻辣小龙虾, 麻到爽辣到爆

夏季什么美食最火?麻小!麻小!麻小!重要的事情说三遍。撸串的时候来盆麻辣小龙虾,最好配上冰镇啤酒,啤酒入口微涩的冰凉冲淡了口腔中的麻辣,为身体带来由内而外的舒爽。如果担心市面上小龙虾品质良莠不齐的话,那就买来干净鲜活的小龙虾,自己在家做吧!麻辣小龙虾菜谱下面奉上。

准备小龙虾2-3斤,清洗干净。姜切片,蒜剥皮,大葱切段,再准备一些干辣椒、花椒、八角。一切就绪后,开小火,放油烧热,加入葱、姜、蒜,再放入干辣椒、花椒、八角,翻炒。放入盐,因为小龙虾有壳,比较难入味,所以要多放一点,之后加入甜面酱或豆瓣酱。开大火,倒入小龙虾和佐料炒匀。随后加入酒、少量白醋和适量白糖,翻炒。炒一会儿倒入水,大概半锅即可,盖上锅盖煮30-40分钟,还是用大火。其间可以试一下味道,如果味道不够再按照个人喜好进行添加。时间到了开盖看汤汁,如果汤汁比较多,就开盖再煮一会儿,等汁收得差不多了放鸡精炒匀即可起锅,美味的麻辣小龙虾就可以火辣享用啦!

如果嫌麻烦或者对自己的厨艺没信心,小编给您提供另一种选择。齐鲁有货有现成的盱眙小龙虾哦,买来后开袋加热就能吃了。所有小龙虾均产自盱眙县境内的洪泽湖区域,水质优良,在这里养殖的小龙虾体型大,个头均匀,外壳薄滑,虾体通透,黄多肉弹,经多道工序清洗、秘方烹制之后真空包装,且有麻辣、十三香、蒜泥等三种口味可以选择。扫描文末二维码进入齐鲁有货山东特色馆,即可下单购买。

糖醋里脊, 一直甜到心窝里

黄灿灿的表皮外裹着一层琥珀色糖浆,光是看起来就食欲大增,入口更是外焦里嫩,这是一道没有女性会拒绝的菜——糖醋里脊,男士如果在情人节大展厨艺,糖醋里脊可以说是最“安全”的一道菜。

具体做法是:准备里脊肉250克,食用油500克(实耗50克),鸡蛋1个,香葱1棵,生姜1小块,面粉适量,淀粉适量。调料包括香油1小匙、高汤1/2大匙、料酒1/2大匙、香醋2大匙、白糖2大匙、精盐1小匙。

先将鸡蛋打入碗内,肉洗净切片,放入鸡蛋液中,加水、淀粉、面粉抓匀;葱、姜洗净切末,碗内放料酒、糖、香醋、盐、葱、姜、淀粉、高汤兑成芡汁。锅内放油,烧至五成热,下入肉片,炸至焦脆,捞出沥油。然后锅内留底油,烹入芡汁,倒入肉片,炒匀,淋香油即可。炸里脊有个小技巧,就是一定要炸几遍,否则达不到外焦里嫩的效果。

里脊要好吃,原材料很重要,要说肉质鲜美的猪肉,徒河黑猪当仁不让。徒河黑猪生长速度较慢,生长周期是社会上普通商品猪的三到四倍,这就为徒河黑猪肉的一流品质奠定了坚实的基础,其蛋白质、氨基酸和微量元素含量都远高于市

场上的普通猪肉,而胆固醇含量却只有普通猪肉的1/6。徒河黑猪肉色鲜红,大理石花纹明显且分布均匀,肌内脂肪含量7.56%左右,肌纤维细,PH中性(6.26),肉嫩多汁,吃起来醇香可口,肉质远优于市场上其他猪肉。目前,徒河黑猪在济南有多家直营专营店,且在齐鲁有货(微信搜索“qiluyouhuo”或扫描文末二维码)微店有不同面值的储值卡6折销售,机会不等人哦。

蜂蜜蛋糕, 情人节浪漫担当

既然是过节,没有甜品怎么行,但又不能耗费太多的时间,这款简单又美味的蜂蜜杯子蛋糕就成了不错的选择。

首先准备4个鸡蛋,50g蜂蜜,40g白砂糖,100g低筋面粉,20g玉米油以及20g牛奶。准备好之后,将鸡蛋打入盆中,打散后加入蜂蜜和白砂糖,手持电动打蛋器,先用高速搅打至出现纹路,然后转低速,搅打至泡沫细腻,能划出清晰的纹路而不易消失。将玉米油、牛奶放入碗内,倒入少许蛋糊,用刮刀翻拌均匀,将稀蛋糊倒回蛋糊中,翻拌均匀,筛入低筋面粉,刮刀采用翻拌的方式拌均匀,至无干粉,将搅拌均匀的蛋糊倒入纸杯内八分满,可以借助裱花袋或者保鲜袋挤入纸杯。之后,将烤箱预热180度,烤盘放入烤箱中下层,烘焙20分钟,至表面上色,即可取出晾凉。

在这里,齐鲁有货还是有上好的蜂蜜推荐,那就是来自泰山山脉的君祥蜂巢蜜。众所周知,市面上蜂蜜品质良莠不齐,劣质蜂蜜不仅对身体无益处还可能会影响到健康,而蜂巢蜜是不能造假的。蜂巢蜜俗称“蜂窝”,是经蜜蜂酿制成熟并封上蜡盖的蜂蜜,由蜂巢和蜂蜜两部分组成的成熟蜜,含有丰富的生物酶、维生素、多种微量元素,同时集蜂胶、蜂王浆、蜂蜡、花粉为一体,营养成分和活性物质比普通的蜂蜜高得多。用这样的好蜜做出的蛋糕,甜蜜加倍,齐鲁有货有售哦。

玫瑰元素, 情人节必不可少

可以是手捧鲜花出现在她楼下,可以是打开后备箱时满眼的芬芳,可以是卧室里心形的玫瑰花瓣,也可以是走在路上时,从卖花女孩手中接过的鲜花。总之,情人节要有玫瑰,玫瑰的出场方式可以任你选择。作为吃货,最好的选择就是将玫瑰吃掉!一束玫瑰摆在饭桌,就餐之后,再来一杯玫瑰茶解解腻,养眼又养胃。

取几朵来自玫瑰之乡平阴的玫瑰花,放在透明玻璃杯中,倒入开水,原本紧缩的玫瑰花瞬间绽放,香气也随着热气飘散开来,浪漫又温馨,毫不逊色桌上那一束。

如果嫌玫瑰花茶的味道太淡,玫瑰酱也是不错的选择。舀一小勺,放入水中,轻轻搅拌,仍可以看到细碎的花瓣,喝一小口,细细咀嚼绵柔的花瓣,唇齿留香。

这样的情人节晚餐,可够甜蜜和火辣?

本报记者 王颖颖 整理



小龙虾

七夕, 爱与美食 不可辜负

齐鲁有货让你过个甜蜜火辣情人节



▲糖醋里脊



▲玫瑰酱



◀蜂蜜杯子蛋糕



齐鲁有货微信公众号二维码



齐鲁有货淘宝店二维码