

元宵节过去,元宵美味不过期

这样做,剩下的元宵变身抢手小食

油炸元宵

元宵是用糯米粉做的,看到元宵,你有没有想到另外一种食品呢?没错,就是麻圆,只不过是没沾上芝麻而已。油炸元宵跟麻圆的做法不一样,麻圆是要冷油,而油炸元宵是需要油加热到七成热的时候,将元宵放在油中。在油炸元宵的时候,记得给元宵翻身,不要糊锅了。待表皮金黄的时候,即可上桌,是一道很不错的消遣小食。

拔丝元宵

对于口味偏甜的人,拔丝元宵是一道很不错的美食。拔丝元宵的做法跟拔丝地瓜的做法是一样的。在锅中加入白糖与适量的清水,用小火慢慢地加热,直至白糖融化。在白糖完全融化冒泡变成金黄色时,将炸好的元宵放入锅中,与糖浆搅拌,即可做出一道香甜可口的开胃甜品。

烘烤元宵

做这道小点不需要太多的技巧,只需要在烤盘的底部刷上一些花生油,将元宵摆上去,在元宵的表面再刷

元宵节家家户户都会吃元宵,节日过后都会或多或少剩下一些元宵。元宵扔掉可惜,总是煮着吃又没意思,那么该如何吃元宵才能够让人耳目一新呢?小编下面说的几个方法,让你对吃元宵应该会有一个全新的认知。



▲酒酿元宵

▼糖不甩元宵



▲拔丝元宵

▼油炸元宵



▲烘烤元宵

▼清蒸元宵



温馨提示

不少家庭为了避免浪费,常常会一连几天都吃元宵,甚至把元宵当成早点。专业人士提示,最好不要把元宵当早点吃。煮熟的剩元宵和未煮过的剩元宵要区别处理。

早晨是人体肠胃功能最弱的时候,用糯米制作的元宵能量高、不易消化,不宜当成早点吃,否则容易发生消化不良、烧心、反

酸等情况。一般可以在上午九十点钟或下午三四点钟加餐的时候,吃两三个元宵。此外,元宵不能当做夜宵吃。

未煮过的剩元宵最好冷冻起来。现打现卖的元宵应在一个星期内吃完,袋装速冻元宵或汤圆也最好尽快吃完,不要无限期冷冻。

上一层花生油即可。将准备好的元宵放入烤箱中,大约十多分钟,元宵表面变成金黄色即可。火候温度时间由你自己掌握。

酒酿元宵

很简单的一道小甜品,不过酒酿元宵一般是选择小元宵,没馅的,因为这样就可以让酒酿的甜跟清淡无味的小元宵结合。有馅的元宵,味道会盖掉酒酿的味道,所以不建议使用有馅的元宵。

糖不甩元宵

甜食控们对这道甜品可谓又爱又恨了,爱是好吃,恨是难做。在锅中放入热水,将元宵煮熟后盛盘,在锅中再加入适量的糖与水煮至焦糖色。将糖浆倒在元宵上,再在元宵上撒上花生碎末即可。

清蒸元宵

这应该是懒人的福利了,只需要将汤圆摆在抹了油的盘子上,上蒸锅蒸上15分钟即可。感觉就像是在吃糍粑,又黏又软。这么些处理元宵节汤圆的做法,你学会了吗?

本文来自网络

情人节,没有酒来助兴哪能行

情人节到了,在这个浪漫的节日,只有巧克力和玫瑰花似乎单调了些,如果能有几杯美酒,为浪漫氛围增加些催化剂,岂不更好。小编为大家整理了几款不同的美酒,它们适合不同性格的情侣来表达爱情,快来看看有没有你中意的。

风格一: 温柔,浪漫的酒

适合人群:绅士

1.暗示着经济实力的爱情

虽说中国人是男主外女主内,但即使是开放的法国,男女之间还是存在许多刻板的差异。例如,上餐厅吃饭,负责挑选葡萄酒的,多半还是男人,男女约会晚餐更是如此。在法国流传着这样的话:“要知道男人什么时候不再爱你,其实很简单,就去餐厅不再为你点香槟的那一天开始”。所以,无论餐厅的香槟是多么昂贵,男人们也不能犹豫,尤其是在情人节这一天。

憧憬着罗曼蒂克的爱情

薰衣草和粉红酒是普罗旺斯的代表,薰衣草是浪漫指数最高的香草,粉红酒的颜色最容易讨女人的欢心。纯净、清爽的颜色闪烁着阳光的色泽,清冽爽口的清淡滋味非常适合年轻的爱。

风格二: 有情调,有热情的酒

适合人群:饱含心意的恋人

1、青涩爱情

酒名:男孩·女孩

制作方法:

将金酒、菠萝汁、绿薄荷加入带冰的摇壶中摇匀,滤入加冰的香槟杯中,注入香槟,再装饰青柠片(女孩款同此过



程)。伏特加 30ml、红石榴糖浆 30ml、橙汁 30ml、香槟适量、装饰草莓载杯。

香槟杯酒之物语——红色代表女孩,淡绿代表男孩儿,羞涩如苹果的清爽俊秀的脸庞,透出青春年少的懵懂,青涩的爱情憧憬与情窦初开都溶解在

清凉薄荷和酸甜的红石榴、橙子

2、甜蜜的恋人

酒名:心心相印

制作方法:

将朗姆酒和蓝橙(樱桃白兰地)倒入加冰的柯林杯中注满汤力水(苏打水),最后滴入



泽,气泡跟着啵啵剥剥地爆开,芳香和清凉,顺着舌尖一直甜蜜到胃里。

风格三: 激情、酣畅淋漓的酒

适合人群:心灵相通,朋友般的恋人

谁说情人节只能有红酒,只要选对了,啤酒也能浪漫起来。小编推荐一款青岛啤酒目前市面上最高端的啤酒产品——青啤原浆。

这款啤酒,麦芽来自加拿大和澳大利亚,从种子开始全方位监控,精选的品种无论是纯度、酿酒性能还是啤酒口味等方面,在世界上都是优质的。天山雪域啤酒花,使得啤酒更加清澈金黄,口感顺滑爽快,并带有微苦的口味。酵母是啤酒的灵魂,青岛啤酒的酵母源自德国,有百年的历史,这也正是青岛啤酒独特口味的“秘诀”。

据悉,青啤原浆与普通啤酒相比,高端主要体现在3个方面:原浆啤酒是未经过滤处理,直接从发酵罐中分装的生啤酒原液,与其他啤酒相比,原浆在酿造过程中不经过过滤,含有鲜活酵母,而酵母对人身是有益的,营养更为丰富;原浆啤酒的麦芽浓度高,口味更为醇正;此外,原浆啤酒未经巴氏杀菌,更新鲜,这也是保质期只有7天的主要原因。

扫一扫,好酒助兴浪漫情人节。

文章部分来源于网络