



童年回忆杀—— 咸香味美锅巴小零食

据家里的老人说,他们小时候没有什么零食,用剩饭做的油盐锅巴就是他们最爱的小零食。如今,锅巴不再是稀罕的零食;但因为电饭煲质量的提升以及物质生活变得丰富,锅巴似乎也成了“稀罕物”。唯有吃煲仔饭时,广东人依旧会追求煲底那层香脆的锅巴,毕竟,这是煲仔饭煲得是否够水准的评判标准之一。

家里的锅巴不常有,但剩饭却常有。今天,小编用剩饭做了两道锅巴小吃——和风味的紫菜小米饼以及川辣味的锅巴小炒肉。一个咸甜脆口,一个香辣带汁。据说,再配上一壶梅子酒,它们便是煲电视剧时的最佳灵魂伴侣!

配料:剩饭(1碗) 工具:擀面杖、保鲜膜 调料:菜籽油



教你做锅巴

步骤:

- 1.将剩饭稍微加热,平铺于保鲜膜里。用擀面杖将米粒擀至扁平状。
- 2.将米饼放入平底干锅中,用小火慢慢将米饼烤至变干硬,颜色微微泛金黄色。
- 3.将米饼放入180度油锅中,小火炸香脆,捞起来沥干油分,锅巴就做好了。

温馨提示



A. 温热的米饭黏性较强,比较容易擀成米饼;如果是冰箱里的隔夜饭,最好稍微加热一下。



B. 小米饼不能擀好后直接下油锅炸,因为米粒中含有水分,难以炸香脆而且容易散;必须先用平底锅烘干,用微波炉或烤箱亦可。

和风味 紫菜小米饼



A. 按饼模时,每次都要沿着杯缘抹一圈清水,米饼才会完整被扣出来。



B. 蜜糖配生抽,加热后很容易变焦糖,所以米饼炸的时候要不断翻面,控制好时间。

撰文/摄影:信息时报记者 周乐乐
(未经信息时报许可,本版文字及图片,谢绝转载!)



温馨提示

食材:紫菜(6片)
调料:豉油、蜜糖(2:1)、菜籽油
工具:刷子、保鲜膜、擀面杖

步骤

- 1.如果制作日式小米饼,完成擀米饼的步骤后,要取一圆口小杯子,按出圆形的小米饼。
- 2.同样地,制作日式米饼也需要将米饼先放入平底锅中烤干脆;再用豉油和蜜糖调和成的酱汁刷上色。
- 3.取一深口锅,倒入适量菜籽油,油热后将米饼放入里面炸至变焦褐色,捞起沥干油分。
- 4.趁米饼还是滚烫时,取一片紫菜包裹在米饼底部。
- 5.可爱又好吃的日式紫菜小米饼,味道咸咸甜甜的,配上一杯梅子酒,便是煲剧最佳小零食。

菜式延伸

川辣味 锅巴小炒肉

材料:锅巴、猪里脊(150g)、干冬菇(5朵)、杏鲍菇(1根)
配料:姜、蒜、香葱
调料:蒜蓉剁辣椒(10g)/红泡椒(10g)、料酒(2瓶盖)、盐(少许)、糖(15g)、香醋(20g)、生抽(15g)



温馨提示



A. 腌肉时裹上生粉,淋入一勺清油,下油锅时肉才不会黏在一起。

B. 这道菜的酱汁味道酸中带甜,近似于荔枝味,因此被称之为“荔枝味型”。注意糖要略少于醋,掌握甜酸比例。

步骤

- 1.用盐、料酒、生粉腌肉;倒入一小勺生油,静置10分钟。
- 2.将糖、香醋、生抽按比例调和好;蒜切末,姜切粒;葱白切成段,葱绿切成葱花;泡发至回软的干冬菇切丝;杏鲍菇切片。
- 3.将放入猪里脊放入油锅里,炸至颜色泛白,迅速捞起,待用。
- 4.烧热油锅,爆香葱白姜粒和蒜末,再放入剁辣椒、猪里脊、香菇、杏鲍菇慢慢炒香,然后倒入调料。
- 5.往炒锅里倒入少许清水,酱汁煮沸后,倒入少许生粉水勾芡,大火收汁后即可熄火。
- 6.将小炒肉连汁一同浇在锅巴上;撒上葱花,配一壶小酒,慢慢品尝个中的好滋味。

菲菲花艺堂

文/图 夏菲



夏菲,花艺工作者。巨蟹座,花痴,恋家的软妹子。希望用花传达诚意和温暖。喜欢有创意的花艺作品。微博 @sincerely 花诚诗意 (wechatID: sincerely_flower)

圣诞小烛台

圣诞节,你准备好了吗?小编接下来的几篇手作都会教大家制作与圣诞节相关的小手工。那么今天就先教大家制作一个圣诞蜡烛!

材料:树桩,蜡烛,松果,棉花,诺贝松,冬青果,尤加利果,乌桕果
工具:热熔枪,枝剪,花剪

制作:

- 1.把材料放在树桩上设想一下摆放位置角度,要360°都有观赏面哦。
- 2.热熔胶先把蜡烛固定在树桩中心,然后把棉花粘贴在正面,松果粘在两侧。
- 3.用热熔枪粘住果实和诺贝松,圈出一个底座固定枝条。
- 4.最后用尤加利果遮挡住热熔胶就可以啦。

