

学做红烧肉 不用上“长江”

快乐厨房

教你做**聪聪牌**红烧肉



地产大亨王石恋上长江商学院的同学田朴珺的消息传出后,尽管当事人一直保持沉默,但这并不妨碍网友们自娱自乐,并由此引发诸多话题,比如王石竟然会做笨笨牌红烧肉。一次,田朴珺专门为此发了微博:“终于吃到笨笨牌红烧肉了,太好吃了,我一口气吃了半锅!”有网友戏称,红烧肉成了新的泡妞利器,和李晨的心形石头有一拼。还有网友传授正宗红烧肉的做法,网上一片欢乐之声。



王石的笨笨牌红烧肉卖相实在太差,引得众网友纷纷吐槽:“这红烧肉着实太笨了,烧得像南瓜……”“没想到王总也是黑暗料理界的一把好手啊!这红烧肉,三观全毁了……”还有人调侃,建议王石选修长江商学院的厨艺课。

香喷喷的红烧肉很多人爱

吃,尤其在寒冷的季节,吃点肉喝点酒,感觉特别舒坦。传统红烧肉的做法要熬糖色,很麻烦,稍微不小心火候就掌握不好,做好的肉有一股子苦味。现在去超市可以买到好几个大品牌的秘制红烧汁,用这个红烧汁做红烧肉特别方便,味道也很好,只要加点葱、姜,然后倒入红烧汁和水,把肉炖熟就行了。下面我们就看看聪聪牌红烧肉该怎么做。

原料:带皮五花肉 500克。
调料:秘制红烧汁 70毫升、葱段和姜片适量、糖、清水等。

做法:

- 1.将五花肉洗净,连皮切成2厘米见方的块。
- 2.烧一锅水,水开后,放入五花肉略煮,去除杂质,捞出。
- 3.炒锅倒油烧至温热,放入葱、姜炆出香味。
- 4.放五花肉,用小火煸炒至五花肉出油。
- 5.倒入秘制红烧汁,用大火,把肉和红烧汁炒匀。
- 6.把肉倒入砂锅中,加入适量清水,水量与肉平行即可,大火煮开。
- 7.把炉子调为小火,定时2个小时,时间到了大火收汁即成。(果然)

“丫头”,洛阳80后女子,新浪美食名博“知味人生”的博主。

□记者 杨柳



步步高升排骨

一二三四五 大菜简单做

排骨的滋味,香得彻底,又不过分油腻,吃完后,只剩一根光溜溜的骨头,不留半点麻烦,干净利落。

今天向大家推荐“步步高升排骨”原因有三,一是味道好,二是做法简单,只需记住“一二三四五”的调料比例,三是名字吉利好听,调料按照“一二三四五”递增,有步步高升的意思,绝对是一道宴客佳肴。

所需原料:肋排、料酒、醋、糖、生抽、芝麻、香葱。

操作步骤:

- 1.将500克肋排洗净,切成小块,用热水浸泡,除去血水。
- 2.炒锅内放少许油,将肋排放入,翻炒至表面金黄盛出。
- 3.把炒过的肋排放入高压锅中,倒入一勺料酒、二勺醋、三勺糖、四勺生抽、五勺温水。
- 4.用高压锅压20分钟,至排骨酥软而不烂即可。压制的时间根据高压锅功率不同,



需要自行调整。

5.将压好的排骨连汤一起倒入炒锅,用中火慢慢收干水分,待排骨红亮入味即可出锅,装盘后可撒一些香葱和芝麻装饰。

简单易做、寓意吉祥、味道极佳,这样的好菜拿来和亲朋好友分享岂不快哉?记住这“一二三四五”,举一反三,还能做出很多步步高升的菜着,没有做不到,只有想不到!

副刊

投稿:lsfnzk@163.com
电话:65233688



全球鹰 GLEAGLE
—— 创 意 未 来 ——

畅享澎湃征途

全球鹰**GX7**
2.4L DSI **6AT** 劲擎上市



C-NCAP 安全超五星



11月11日 全球鹰GX7—2.4L 6AT品鉴会邀您体验!

品鉴会全场车型最高万元综合巨惠, 另送神秘惊喜 大礼! (详询4S店)。

敢于超越, 是一种征服。GX7 现搭载澳大利亚 DSI 6 速手自一体变速器, 协同 2.4L 高效引擎, 荷兰 PDE 调校的专业 SUV 底盘, 带来精准舒适的操控新体验。弹指间, 随心所欲, 征服激情超越而至! GX7 2.4L 现已到店接受预订, 1.8L、2.0L 车型销售火热进行中。

■ 澳大利亚 DSI 6 速手自一体变速器 ■ 7 安全气囊 (特设膝部气囊) ■ 八向电动调节座椅 ■ GPS+ 可视倒车系统 ■ 电动天窗

★ 碰撞测试车型为 GX7 1.8L-5MT 行政版

1.8L CVT+5MT **2.0L CVT+5MT** **2.4L CVT+6AT**

9.29 万起

吉利全球鹰 洛阳宇豪4S店

赵村店: 龙门大道路西赵村公交站北200米全球鹰4S店
名车苑店: 瀍河回族区东花坛名车苑内北侧109号/九都东路百年家居南门口(金马海) 电话: 0379-63601877

电话: 0379-65522566

GEELY | 快乐人生 吉利相伴

全球鹰品牌旗下车型 **GX2 GC7 GX7 熊猫 新自由舰 新远景**