



不是每一块豆腐都洁白细嫩

黑豆豆腐,要的就是与众不同

谁说豆腐都是光洁如玉的,吃货妈妈自制的黑豆豆腐,可就非常的与众不同。虽然看上去其貌不扬,味道却更醇香浓郁。黑豆做的豆腐,值得一试的“非主流”美味!

如果有吃货妈妈,你会变成啥样?在早餐的香味中醒来,在夜宵的满足中睡去。过生日有亲自烤的蛋糕,过圣诞节有精美的姜饼屋;妈妈还会带着你一起,把爱揉进面团里,最后让你满满地全吃到肚子里。一起来看看吃货妈妈和吃货儿子的美食笔记吧。



黑豆豆腐

材料:干黑豆400克、清水2800克、石膏粉12—15克(以上分量可根据自家需要调整)

步骤:
1.400克干黑豆用清水泡发6—10小时(夏季放在冰箱冷藏柜泡发);
2.泡好的黑豆用清水洗净,加2800克清水,用原汁机磨成浓豆浆(或用普通料理机打磨),磨好的豆浆过滤后待用;

3.豆浆上火煮透,全程不要火大,以防溢锅,煮好的豆浆撇去浮沫关火。石膏粉放入容器,加清水调匀,豆浆温度降至80—90℃度(表面能看到豆腐皮凝结),边搅边点入石膏水;
4.豆浆凝固成豆花状,豆腐盒里垫上细纱布,把所有凝固的豆花装入盒中,盖上盖子,略微加压,静置20—40分钟(静置时间的长短可调整豆腐的水嫩感),静置完成后,取出豆腐即可烹饪各式菜肴。

from 涓涓小厨的新浪博客

注意事项

- 1.家庭制作豆制品很简单,只是磨浆步骤很关键,豆浆不能淡,浓豆浆才好用,所以豆浆机制作的豆浆不适合;
- 2.石膏粉放入容器后,需要加清水溶解,石膏粉与水的比例为1:4;
- 3.豆浆煮好后不要马上点入石膏水,待豆浆温度降到80—90℃再慢慢点入,边搅拌边点入石膏水,豆花形成后就不要再点入石膏水,点入量按情况控制,在豆腐模里静置20—40分钟后黑豆豆腐就做好了,静置时间直接跟豆腐的嫩度有关,放的时间越久,排水越彻底,相对来说口感就会老些,按自己喜欢的口感来调整就行。

家有美食

吃货小聚,兜兜转转,总是又回到吃的话题上。这个说“我妈妈有一道拿手好菜”,那个说“我爸爸又自创了一道惊悚的美味”。家里的菜总是创意十足。你们家的传家菜都是什么?别藏着掖着了,赶快来露一手吧,把创意菜谱发至邮箱xdkbchihuo@126.com。

粉面蒸饺



粉面蒸饺可以说是东北特别的美食之一。透明的皮儿,可以清清楚楚地看到里面的馅儿,胡萝卜牛肉馅儿、猪肉酸菜馅儿、大白菜猪肉馅儿,一个个都水灵灵的,让人食欲大开……粉面因为是用土豆做成的,所以有丰富的营养价值。酸菜保留了原有蔬菜的营养成分,富含维生素C、氨基酸、膳食纤维等营养物质,不过吃多了可不好,所以可以经常换一换馅儿吃,只是地道的北方美食怎么可以少了酸菜呢!粉面蒸饺馅儿大、皮薄,吃起来特别“劲道”,是极具特色的东北美食,有空的时候自己做做,相信你一定会忘不了它的味道。

粉面蒸饺的制作方法很繁杂,首先是做馅儿,然后是做皮,最后上锅蒸。我最喜欢吃酸菜猪肉馅儿的,今天就做这个馅儿的

粉面蒸饺。

做粉面蒸饺的时候最好使用大白菜腌制成的酸菜,这样做出来的馅儿特别香脆可口。把酸菜剁成小碎块放入水中待用,拿出猪肉剁成碎末,放入盆子里,然后加入油、老抽、葱花、盐、花椒、搅拌均匀后待用,把酸菜中的水分挤出,放入肉馅儿里搅拌,就做成了馅儿。

制皮儿时首先用水稀释粉面,粉面最好是土豆制成的淀粉,不加入任何的辅助物为好。把调好的粉面放入锅中,用小火煮,更要用平铲不时地翻动,最后形成一个透亮的团子熄火,把团子放入干粉面上揉动,直到变成面团为止。趁热把面团揪成剂子,擀成皮儿,包入馅儿,形成一个饺子,放在蒸屉上隔水蒸熟,粉面蒸饺就做好了。 陈宏宇

工商 财务咨询 广告热线:84519772、13770590631 彼岸 注册、增资、补资(可外资)、企业转股、承兑保证金、信用证、拨款。18151621688	合顺 快办注册、变更、专业代账。13382405056 奇迅 低费注册、代账。13327717985 鸿达 注册,代账80元起。84695136 华霖 低费注册、代账。13912906368	旭日 低费办理,专业代账。83685959 东宝路8号 誉发 超低注册、大额增资。15851810682 信德 专业注册、快办增资。15651885219	工商代理 鼎盛 注册、年检公告,专业代账。400-018-7008、83302912 阳炫 注册、代账,价低。66177266	南京沿江科创中心 企业上市奖励壹仟万元 025-57790888 (24小时) 千万验资 (含美金),港币美金兑换。83368397	政府经济园区招商 “一站式”服务 快办注册 政府基金扶持 市区 83531618、84516618、83356352 大厂 57056149、57064351、58380527 58380544、58380522 企业服务热线:4008806919 言诺 全程代办医疗器械许可证,速办工商。84512692	香港·海外公司 专业注册咨询 提升企业形象,拓展国际商机 (25)8689 9889 深圳·广州·上海·杭州·北京·香港 骏业 www.sbcincorp.com
投资信息咨询 广告热线:84519772、13770590631 南京卡拉财务公司: 提现(商场点特低);卡垫资(专业养卡);急用钱咨询 15996229666 新街口金鹰1F (320103600365693) 南京金源投资公司: 急用钱,无抵押,来就借,息低。咨询电话 15250990188 (320125000094202)	南京旺缘投资咨询 无抵押信用贷款,抵押贷款(息低),手续简,当日得款。 15851866168 (李) 13813059955 (24小时) 地址:户部街33号 南京卡支拉财务管理: 快现、垫还。咨询 15051811711 大行宫 13584009649 山西路(320121600690035)	急用款 无抵押、当场得款,外地可咨询 025-84705916 南京诚易得投资公司: 个人无押贷款咨询,来就借。13813872827 李,亚东名座1010 (320192000016118)	急贷款·贷款 凭身份证来就借 当场得款,安全、保密 电话:57718099、18051987848 信用卡提额提现 办积分 POS 机。13951913136 南京永驰投资公司: 急用钱,无抵押,来就借,息低。15905162879 华侨路(320106000078308)	房贷、车贷、贴现、信用卡快现、垫还,短期急用款。 84510867、13401932311 陈 来就借 无抵押,当场得款,息低 025-84208179 南京快现投资管理有限公司: 养卡、垫还、贷款、企业发债。15996317038 新街口(320103000176604)	资金提供周转 (附近城市可,当日得款) 025-83517311 急用钱 无抵押,房贷、车贷、经营贷,办理大额信用卡 15651605151、025-83703515 南京翔驰鑫邦手投资公司: 急用钱,垫还、快现。咨询 86733619 中央门(3201110001715527)	新街口卡服务 13913907689 卡提现、垫还 江宁 卡快现、垫还,办积分 POS 机,短期急用款。 15605171418 信用卡提现:垫还,带积分,正规快速 15850549209 (夫子庙) 来就借 无抵押,当场得款,外地可 13400066339

现代快报分类广告便民服务站:

洪武北路 55 号 置地广场 18 楼 1806 室 分类信息中心。84783581、84783538 杨公井: 电话 66036623,84611180 后宰门: 13770513807 大方巷: 已搬至三牌楼大街 160 号。电话:86636781	三牌楼: 三牌楼大街 160 号(楼子巷小区内)。电话:83450236 南湖: 南湖长虹路 129 号 2 幢 106 室南湖公园南门旁。电话:86564459、86604837 原秦虹店 搬至建康路 423 号。52633449	建康路: 建康路 423 号华联超市巷口内。电话:84404589、52633449 中和桥: 电话:84499683 长营村: 十字街 70 号 18 栋 107 室。电话:85525150 杨将军巷: 电话:84785564	浦口: 电话:18013982997 仙林大学城学衡路 11 号。 电话:13851642943,13815413775 江宁站: 江宁东山北沿路 168-5 号,103 底站向前。电话:52283256 大厂: 大厂区东路 95 号(一匹马广告公司一楼)。电话:57060924
--	---	---	---