

大厨教你做年夜饭 系列报道 (16)

春节期间,尝试做一顿西餐,给家人换换口味,是不是也很赞呢?昨天,快报“大厨教你做年夜饭”第9场活动,走进河西中央商场的意之翼意大利餐厅,邀请餐厅主厨、烹饪西餐13年的Renato,教大家做了4种口味的意式披萨和4道西式餐点。意大利手工披萨看着简单,操作起来却要下一番功夫。 现代快报记者 仲茜 吴頔 钟晓敏/文 施向辉/摄

西餐大厨开出春节西餐菜单

学做比萨,春节给家人换个口味



大厨教大家做意式比萨

现场 揉面难度最大

70后主妇程女士说,她想为家人准备些创新菜肴,丰富年夜饭花样,但不知道能尝试哪些菜品。看到快报教西餐的活动,她立即报了名。 80后小李告诉记者,年夜饭都是爸妈操办,自己想做也插不上手,“但如果学一两样爸妈不会的,哪怕只是一道甜点,爸妈也会很开心。” 昨天,16位读者首先学做意式手工比萨。看着大厨Renato的演示,和面、揉面、用饼、加料,两分钟就做好了,感觉做比萨并不难,但轮到大家操作时,各种问题都来了。有读者说,最难的是把一块180克的面坯揉成一张薄薄的面皮。 “做比萨的面坯,通常使用高精面粉,不像低筋面粉和起来弹性足。意式比萨又是薄饼比萨,所以压面还是最关键的步骤。”Renato讲解,“先将面坯压扁、压面均匀,再将面坯四周留出一圈,中间部分尽量压薄,用手挤压,使面饼向四周扩散。”Renato还教大家一个相对简单的揉面坯方法,即用擀面杖先将面坯擀

成椭圆,再旋转90度,继续擀面坯逐渐成圆形。如果破皮了,需要补洞。

创新 情侣做心形比萨

现场,67岁的录女士压面皮完成得最好,她笑着说,自己是北方人,有擀饺子皮的经验。 “形状不要紧,只要不揉破就好。”一对情侣很有创意,眼看面坯揉不成圆形,便顺势把面皮揉成心形。“情人节,做一个心形比萨!” 做好了面皮,接下来的涂酱、加馅料、加芝士,就相对简单了。“意式比萨的特点是皮薄馅多,馅料可以自由搭配。”大厨Renato推荐了四款比萨馅料,分别是烟熏鸭肉、夏威夷水果、虾仁节瓜、帕玛火腿。 当然,也可根据自己的口味任选馅料,如金枪鱼、火腿、香菇等。所有食材切小块,分布均匀,最后撒上芝士奶酪,即可放入烤箱。Renato介绍,制作意式比萨应采用炭火岩炉烤箱,“调至350度高温,上下火,大约3-4分钟,比萨饼即可出炉。一口下去,薄饼脆,馅料满口。”相比之下,电烤箱火候不足,烤制时间较长。



菜单

西餐大厨开出春节意式餐单

大厨Renato还为大家开出了一张适合春节的意式餐单(5人份)。菜品和具体做法如下:

一、头盘,春满大地沙拉

原料:芝麻菜、玉兰菜、紫甘蓝、小生菜、绿豆角、彩椒丝少许,扇贝4个、虾仁6只、培根3片、鹌鹑蛋5个、鲜草莓6个、原味酸奶200克 做法:1.蔬菜洗净、焯水、晾干,绿豆角焯水闷熟;2.虾仁、扇贝白灼淋少量盐,鹌鹑蛋、草莓一切四瓣;3.食材放入大碗,浇上酸奶。

二、前菜,缤纷土豆泥

原料:土豆、黄油、豌豆、胡萝卜、盐、橄榄油 做法:1.将土豆去皮切大块,加水放入锅中炖煮20分钟,可少量加些盐;2.待土豆煮烂从水中捞出,放入大碗,用调羹压扁压碎,其间趁热加入一小块黄油;3.将胡萝卜切小粒,和豌豆焯水煮熟煮烂,捞出后淋少许橄榄油,拌入土豆泥中,装盘即可食用。

三、主菜,墨鱼汁手工面

原料:墨鱼汁50克、面粉500克、鸡蛋4个、虾仁50克、白葡萄酒、小辣椒、特级初榨橄榄油 做法:1.在墨鱼汁中加蛋清液充分搅拌,倒入面粉中,之后加蛋黄液、盐,进行和面、醒面;2.将面团擀薄,用手工刀切成细条;3.少许蒜爆炒虾仁、小辣椒段,淋白葡萄酒,出锅前放入少许西红柿收汁,浇入煮好的面条。

四、甜品,焦糖柳橙布丁

原料:牛奶1升、糖200克、蛋黄6个、全蛋4个、脐橙1个、香草少许 做法:1.将100克糖放入不粘锅内,加少量水,低温加热至深黄色,分入容器;2.把蛋液、蛋黄搅匀,加入温牛奶搅拌,再加入白糖继续搅拌,倒入分装容器,并放入切成小块的柳橙;3.将小碗放入盛有少量水的烤盘,调下火180度,烤40分钟出箱,放凉食用。

分类广告刊登 热线: 66069071、66069072 QQ:2724050545 地址: 户部街33号 天之都806室

综合类 招聘 娱乐行业聘 餐饮、宾馆聘

机关大楼 招聘 汽修类

司机类 足疗按摩 保健按摩

急聘 按摩技师,2000/天

厨师待聘

生活直通车 搬家服务 保洁保姆 疏通 装潢/拆除 家电维修 老年公寓 电脑维修 防水治漏

投资信息 工商 财务咨询

投资咨询 新街口卡服务

信用卡服务

信用卡服务

急用款 无抵押、当场得款

现代快报分类广告便民服务站