

# 把江南风味带上中秋餐桌

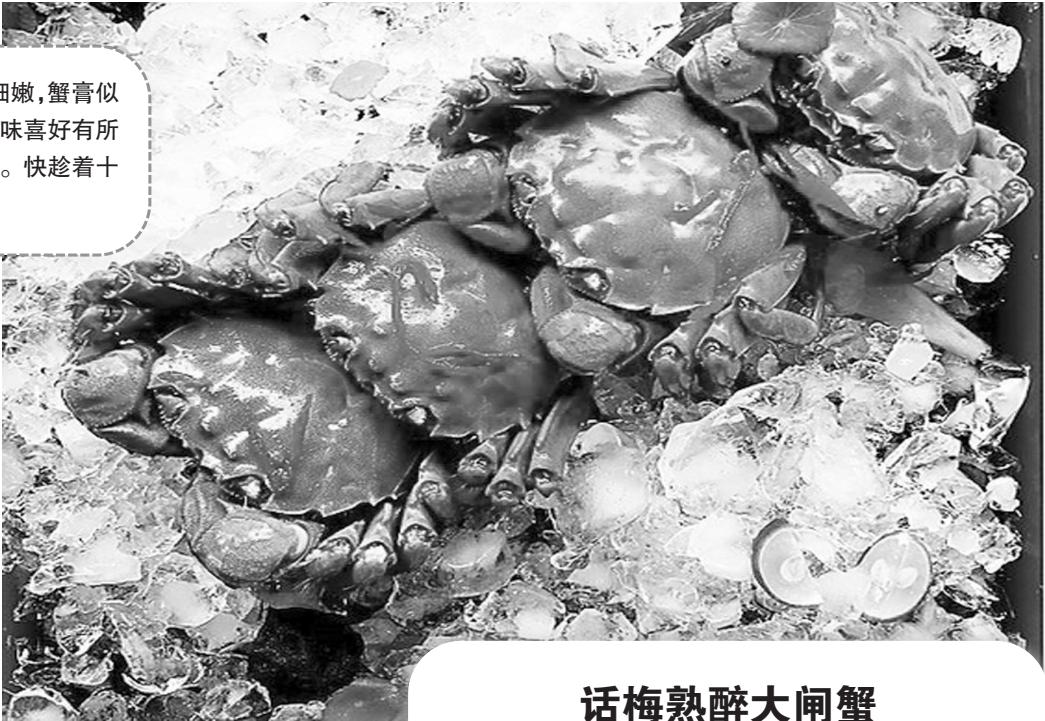
## 几种大闸蟹的菜式制作方法

中秋是享用大闸蟹的好时节,这时候的大闸蟹肉质鲜美、细嫩,蟹膏似凝脂般浓厚,让人欲罢不能。是清蒸还是红烧、麻辣,每个人口味喜好有所不同。习惯了寻常的清蒸大闸蟹,你可能想试试其他的做法了。快趁着十一黄金周,买些活蹦乱跳的大闸蟹,跟家人们一起品尝美食吧!

### 椒盐啤酒大闸蟹

用料:大闸蟹、小麦啤酒、海盐、花椒、姜片  
 步骤:  
 1.先将大闸蟹冲洗干净,不要解绳子。锅里放海盐,花椒,姜片炒热。

2.将蟹放入锅中,热锅倒入啤酒,烧3~5分钟后解去绳子,继续烧30分钟,啤酒基本烧干。  
 3.啤酒快干时可以将蟹翻身,再烧几分钟,直接出锅装片开吃啦。



### 话梅熟醉大闸蟹

用料:大闸蟹、话梅、高度白酒、鲜姜、薄盐生抽、酱油、白糖、陈年花雕、干辣椒碎  
 步骤:  
 1.将大闸蟹冲刷干净,绑好线绳,放入蒸锅中蒸熟,取出

去掉线绳彻底晾凉。  
 2.将其他所有原料放入一个干净无油的密封容器中,放入彻底晾凉的熟蟹浸没,封好盖子放入冰箱浸泡24小时即可。

### 大闸蟹泡菜饭

用料:大闸蟹、米饭、小青菜、姜、盐、料酒、胡椒粉  
 步骤:  
 1.大闸蟹洗净,用筷子往蟹的两眼间戳进去,借助刀把蟹开壳。去腮去心,切成四块。  
 2.青菜洗净切碎,盛好米饭备用。  
 3.热锅后,加入适量油,放

入姜丝爆香。加入蟹块,炒到蟹壳变红。  
 4.加入适量的水和料酒,煮约2分钟。  
 5.再加入米饭,划散煮约1分钟。  
 6.加入青菜,至熟,约1分钟。最后加入少许盐和胡椒粉,即可出锅。



### 大闸蟹煲仔饭

用料:米、螃蟹、香菇、瑶柱、腊肉、生姜、生抽、盐葱  
 步骤:  
 1.米浸泡半小时,香菇、瑶柱泡软,腊肉切丁。  
 2.螃蟹洗净,去除蟹掩、蟹胃、蟹肺和蟹心,切小件。  
 3.锅子爆香香菇片、瑶柱及腊肉丁,下螃蟹小炒片刻。  
 4.加泡过的米及适量水,生姜丝、生抽、盐调味。  
 5.大火收干水分后,盖锅盖,小火焖10分钟,熄火后再焖5分钟  
 6.揭开盖子,撒上一把葱末,香气四溢的大闸蟹煲仔饭就做好了。



### 大闸蟹豆腐汤

用料:大闸蟹(母蟹)2只、豆腐、葱、盐、白胡椒、姜、淀粉、油  
 步骤:  
 1.螃蟹,活切对半开,用清水洗净。  
 2.害怕的话可以不解开绑蟹的绳子,切开后再去绳子。

3.将切开的螃蟹裹淀粉。油锅里加油、葱、姜煸炒,加入螃蟹煎炒至两面金黄。  
 4.加入水煮20分钟,豆腐切块加入再煮10分钟。  
 5.加盐、白胡椒调味,再加葱即可上桌。

## 自制月饼感恩亲人

中秋节又到了,少不了吃月饼,现在网上流行起了自己动手做月饼,听起来似乎有那么点新鲜劲。眼下市场上的月饼琳琅满目,口味繁多,让人挑花了眼。但就在厂商们使出浑身解数吆喝卖月饼的时候,就有人不买他们的账,热衷于自己做月饼。自己动手的意义不仅仅是为了省钱,更在于寻找回归的乐趣和感动。另外,自己做月饼也越来越成为一种时尚。



### 多彩冰皮月饼

用料:糯米粉45克、克粘米粉35克、澄粉20克、糖粉50克、色拉油20毫升、牛奶150克、红豆沙适量  
 步骤:  
 1.取适量糯米粉入锅炒熟,用做手粉之用,炒至略微发黄即可。  
 2.将油与牛奶倒入碗中,加入糖粉,搅拌均匀,搅拌至无颗粒状,静置30分钟,入蒸锅,蒸20分钟。  
 3.将蒸熟的面糊,搅拌至

光滑发亮,放至稍凉,就是冰皮。  
 4.豆沙馅搓成20克/个的小球,将冰皮分成30克/个的小球。  
 5.在手上拍点糕粉防粘,然后将冰皮放在手心压扁。  
 6.放上一个豆沙球,用冰皮把豆沙包起来,直到把豆沙全部包裹住,收口,将包好的冰皮月饼球,在糕粉中滚一圈。  
 7.然后把冰皮月饼球团放进模具,按压成型即可。

用料:面粉300克、熟花生150克、熟腰果70克、瓜子仁40克、白芝麻30克、糯米粉300克、杏仁70克、奶粉50克、花生油50克、麦芽糖50克、玉米油50克、冰糖100克、糖浆200克、碱水2克  
 步骤:  
 1.将敲碎的熟花生、杏仁、腰果放入容器,将其它配料放入,加冰糖、糖浆、玉米油、熟芝麻。  
 2.然后倒入糯米粉,凉白开水,搅拌均匀,把馅儿揉成团。  
 3.糖浆里加碱水,加花生油,搅拌均匀。把奶粉和面粉倒入糖浆水里。  
 4.揉成面团盖保鲜膜放1小时,然后把面团分成若干小块,把馅儿揉成小团。  
 5.把面团用手压扁包入伍仁馅。  
 6.包好的月饼放入月饼模具内,模具摸一层油,用力压一下,在月饼表层喷一层水,放入烤箱5分钟,拿出,表层涂蛋液  
 7.再放入烤箱烤20分钟即可,美味月饼做好了。(本版综合)

### 广式五仁月饼

