

“百菜”不如白菜

寒冷的冬天,各种冬储菜大量上市,虽然说现在人们的生活条件好了,什么时候都能买到新鲜的蔬菜,但不少人还是有储存冬菜的习惯,尤其是一些上了年纪的老人,每到超市或者菜市场促销冬菜,都会前去购买。今天为大家介绍冬储菜的“当家菜”——白菜的多种烹饪方法。



乾隆白菜

据说当年乾隆皇帝吃了此菜赞不绝口,白菜清脆,芝麻酱香浓,二者搭配,鲜香爽口。

做法:

1.白菜去掉外面的老叶,只选择脆嫩的菜叶,用手撕成片,冷水泡洗,捞出控掉多余的水分。

2.碗中加入芝麻酱,加入适量香油调开,加入盐、白糖、生抽、味精,迅速搅拌均匀。

3.盆中放入撕好的白菜叶,倒入拌好的芝麻酱,用手抓拌均匀,装盘即可。



乾隆白菜



剁椒粉丝蒸菜卷



白菜豆腐汤



白菜帮炒肉丝

白菜豆腐汤

这是最有北方特色的农家汤菜,保留了白菜的原汁原味,营养不流失。按照下面这个方法做出来的白菜豆腐汤,不仅简单,而且还特别好喝。

做法:

1.白菜用手撕成片,豆腐切成麻将块,提前将切好的豆腐余一下水。

2.起锅烧油,加点猪油,下入葱花、干辣椒炆锅,加入少许面粉小火炒香,再加入清水用大火烧开,放入豆腐,大火煮开后改小火煮10分钟,再改大火下入白菜煮开后,改小火煮6分钟。最后调入盐、味精、鸡精,再淋入小磨香油,即可出锅盛入汤盆,美味即成。



金边白菜



白菜烧腐竹

金边白菜

炒这个菜需要对火候有很好的把握,主要选脆嫩的白菜帮,切成宽约1厘米、长约5厘米的条,白菜帮炒到起油边为佳。抛开技法,在家也能轻松制作这道传统名菜。

做法:

1.选用质地脆嫩的白菜帮,改刀切条。

2.起锅烧油,油要将锅滑透,再下入葱、姜、干辣椒炆锅,下入白菜帮,大火翻炒,炒出油边,调入盐、味精、酱油,淋葱油少许,勾入薄芡,迅速炒匀出锅,炒制的时间一定要快,火要给足。



清蒸白菜卷



山东拌菜

清蒸白菜卷

看似淡雅的一道菜,实则内藏乾坤,是一道荤素结合的菜品,据说这道菜是国宴老菜,接待过外宾。

做法:

1.取鲜脆的白菜叶适量,保持完整,冲洗干净,放入开水锅里加入少许盐和食用油,稍微余烫一下,捞出放凉。

2.将猪肉(最好选择瘦肉)用刀剁成馅儿,放盐、鸡蛋清,加入葱姜水少许,淀粉少许,香油少许,搅打上劲儿。

3.白菜叶放在案板上摊开,加入调好的肉馅儿,包裹起来装入大盘中,

上锅蒸8—10分钟。

4.将蒸熟的汁水倒入锅中,勾玻璃芡,加入少许香油,出锅直接浇在白菜卷上,美味即成。

干锅白菜

干锅菜很下饭,深受年轻人喜欢,将最普通的白菜用来做干锅,很少有人会挑食。

做法:

1.五花肉切薄片,白菜切块。切点青红椒配色。

2.起锅烧油,下入五花肉炒香,下入葱姜蒜片、干辣椒,炒出香味。接着下入白菜帮翻炒,再下入白菜叶炒出香味,调入盐、生抽、蚝油、青红小米辣,翻炒入味,炒至白菜七成熟,起锅。

3.干锅烧热,加入花椒油和香油,放入洋葱丝少许,再将炒好的白菜倒进干锅,边加热边吃。

剁椒粉丝蒸菜卷

这是一道剁椒味的蒸菜,主要是体现剁椒的泡椒味加上菜的原汁原味。

味。

做法:

1.白菜叶洗净,余水捞出冷却,将调好的肉馅儿卷入白菜叶中,围着盘子摆一圈。泡软的粉丝放在盘子中间,铺上一半炸香的蒜蓉、剁碎的泡椒。大火蒸十分钟,即可出锅。

2.直接淋入蒸鱼豉油、香油,撒上另外一半炸蒜蓉,这道菜就做好了。

白菜帮炒肉丝

小炒做法,一锅成菜,特别快捷,好吃下饭。

做法:

1.白菜帮顺着纹路切成细条,猪肉切丝。

2.将肉丝里面加入葱姜蒜片、老抽、生抽、蚝油、味精、十三香。

3.起锅烧油,下入肉丝炒散,下入干辣椒丝炒香,迅速下入白菜帮,翻炒均匀,淋香油少许,即可出锅装盘。

白菜烧腐竹

腐竹怎么才更好吃?这款白菜烧腐竹做法简单,下饭好吃,关键就在怎么处理腐竹。

做法:

1.腐竹清洗干净,清水泡发,捞出切段,裹上一层淀粉,下入五成热的油锅中炸至酥脆捞出控油。

2.锅留底油,下入姜蒜片、干辣椒炒香,下入白菜翻炒均匀,接着下入腐竹。用白菜的原汁将腐竹焖软,调入盐、味精、胡椒粉、五香粉、生抽,烧至入味,淋入葱油、香油,即可出锅装盘。

山东拌菜

山东人最常吃的家常凉拌菜,白菜清脆爽口,热油炆香,还可以加入其他蔬菜一块拌制。

做法:

1.白菜处理干净,切细丝,放入盆中,加入干辣椒节、花椒、蒜末,用热油泼香,简单调入盐、味精、香油,香菜段充分拌匀即成。

2.往上面点缀酱肉丝,拌匀一起食用,味道更好吃。也提升了一个档次。

白菜炒粉丝

白菜和粉丝经常被人们组合在一起做菜,白菜炒粉丝是最常见、最家常的一款下饭菜。

做法:

1.白菜切片,粉丝用温水泡软。

2.将粉丝里面加入老抽、十三香、花椒粉拌匀。

3.起锅烧油,加入少许猪油,下入葱姜炒香,下入白菜炒蔫儿,下入粉丝翻炒,调入盐、胡椒粉、生抽、味精,快速炒匀即可出锅装盘。