[](https://ali.xinshipu.cn/20100325/original/1269457252504.jpg)

豉椒蒸排骨

简介

豆豉辣椒蒸排骨是很多人都喜欢的口味，它保留了排骨原味又添加了豆豉和辣椒的鲜辛，又避免了煎炸等烦琐工序，实在是很家常很有亲和力的一道肉菜．看过很多菜谱，试验了，排骨不够软糯就是入味欠佳．这个方子是经过N次制作后总结出来的，对我来说，最简单也最成功．

材料

[猪肋排](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/235/)骨，[豆豉](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/1394/)少许，[生姜](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/2699/)，[干红椒](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/2818/)，葱，生抽，料酒，糖，[淀粉](https://www.xinshipu.com/jiachangzuofa/2555/)

做法

1.豆豉过一下水洗去表面盐分，用刀剁碎．生姜切成末，干红椒切短，葱切葱花．

2.排骨洗净控干水后，加碎豆豉／姜末／生抽／糖／料酒／淀粉适量，拌匀后．静置腌制至少两小时（我有时候晚上准备次日的就腌制过夜，放冰箱加盖即可）。

3.蒸笼水滚后排骨连容器入屉．大火蒸20分钟后，洒上干红椒继续蒸10分钟关火．（如果要辣一些就把辣椒混合在腌料中）。

4.出锅洒上葱花即可．肉质鲜嫩，豉香诱人。

[](https://ali.xinshipu.cn/20110415/original/1302854134535.jpg)

广东油鸡

简介

同样作法也可卤全鸡，但需在浸泡15分钟后，鸡翻面再端上炉火煮开后熄火，再浸泡40分钟即可。

材料

[鸡腿](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/1563/)2只，水1/2杯，广东油[鸡](https://www.xinshipu.com/caipu/8471/)淋酱13杯

做法

(1)将鸡腿放入开水中汆烫一下去血水，然后沥干备用。

(2)将广东油鸡淋酱放入锅中煮开，然后将鸡腿放入，加1/2杯水，盖上锅盖煮3分钟即可熄火。让鸡腿再浸泡25分钟，即可取出放凉。

(3)香油涂在放凉的鸡腿上，然后切块排盘，再淋上少许卤汁即可上桌。

[](https://ali.xinshipu.cn/20100313/original/1268461059443.jpg)

豉汁蒸凤爪

材料

[凤爪](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/8408/)1斤，[姜片](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/3729/)，[花椒](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/200/)，葱，调料Ａ：[泡红椒](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/7189/)，[姜丝](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/1058/)，[葱头](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/369/)，[豆豉](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/1394/)，调料Ｂ：1勺[豆瓣酱](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/1153/)，[姜蒜](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/5504/)泥，1勺[芝麻油](https://www.xinshipu.com/jiachangzuofa/7015/)，1勺[醪糟](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/8318/)，4勺[蒸鱼酱油](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/5835/)，味精，白糖，花椒[粉](https://www.xinshipu.com/caipu/8514/)适量

做法

1）剪掉凤爪指甲

2）清洗干净，用很少的盐和2勺米酒拌开

3）锅里放凉水，加姜片，花椒，葱煮开，然后加入凤爪煮，大概１０分钟左右，鸡爪至少要半熟，不然后面不容易蒸烂。

4）煮了的凤爪捞起来晾干水份，并切成２半

5）锅里放油，用中火炸凤爪，炸至表皮变脆，很粘的感觉. （这时的凤爪以７，８分熟为宜）

6）炸好凤爪后，锅里留少许油，将豆豉加进去炒香，然后加入调料Ａ翻炒几下即可。

7）将凤爪和调料B混合，在碗里铺好，然后将炒好的调料A洒在上面。

8）然后上蒸笼蒸。如果前面凤爪已经有７，８分熟的话，用大火蒸１０来分钟就可以了。如果煮得不够，就需要用小点的火慢慢蒸久一点到酥烂为止

9）再将蒸鸡爪的豆豉汁淋上一些，洒上点葱花

[](https://ali.xinshipu.cn/20150917/original/1442477858926.jpg)

经典粤菜嗜嗜滑鸡煲

简介

提起“嗜嗜滑鸡煲”每位爱上馆子的粤人或外地的游客，必马上联想到那还发着“吱吱”叫声，冒着腾腾热气的煲仔菜.待香气揭盖而起，吃着热辣辣、香喷喷的煲仔菜，那股温热是热在嘴里，暖在心头。煲仔菜讲究原汁原味，贴近生活，选料、烹调方法简便易行，是广东许多家庭的常备菜肴。煲仔菜煲仔烹饪方式看似简单，可其中的学问颇深。首先是“瓦煲仔”，就是北方人习惯称的砂锅，其陶土制成的材质有很多细孔，有利于锅体对汤汁的吸收，并能够保持锅内食物的热度，使得食物的口感和风味更加香醇、持久；同时食物与锅体的长时间混合，可以散发出一种独特的香气。 制作时间：25 分钟 制作简易度： ★★★ 口味：咸带微甜

材料

材料： [嫩子鸡](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/6507/)1/2只（500克）、[干葱](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/8825/)（[红葱头](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/8376/)）150克、[大蒜](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/1183/)8瓣、[生姜](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/2699/)8片、[青红椒](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/2994/)各1个、[豆豉](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/1394/)5克

腌料： 盐1/4小匙，料酒1大匙，[蛋清](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/702/)1/4个，[玉米](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/464/)[淀粉](https://www.xinshipu.com/jiachangzuofa/2555/)1大匙

调味料：海天[海鲜酱](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/7050/)1又1/2大匙，[蚝油](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/681/)1大匙，清水2大匙，砂糖1/2小匙，[黑胡椒](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/161/)1/4小匙

做法

1 鸡斩小块，干葱去皮，生姜切片，大蒜去皮拍碎，青红椒切菱形块。

2 依次把盐，料酒，玉米淀粉加入鸡块中拌匀，最后加入少许蛋清拌匀。

3 豆豉剁碎

4 将调味料放入碗内调匀。

5 锅内热油，放入鸡块滑炒至变色盛出备用。

6 豆豉放入锅内煸香，再倒入所有调味料烧至起泡。

7 加入炒好的鸡块，翻炒至均匀的裹上酱汁。

8 砂锅内加1/2大匙油烧热，放入姜片、大蒜、青红椒、干葱炒出香味。

9 倒入炒好的鸡块。

10 盖上砂锅盖，沿锅边淋少许白酒，烧2分钟即可上菜

[](https://ali.xinshipu.cn/20151122/original/1448192564386.jpg)

粤菜咸鱼茄瓜煲

简介

咸鱼茄瓜煲可谓是广东地区，无人不知，无人不爱的一道下饭菜了。明知道不是十分健康，每次去饭店还是忍不住要点这道菜。今天自已在家试做一回，原来也不是太复杂。做这道菜的时侯要注意：咸鱼很咸，不要用太多的量。煮菜时尽加少量生抽即可，否则就会太咸了。

材料

【材料】：

[茄子](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/8254/)400克(2条） [马交咸鱼](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/3847/)60克（一小块）[五花猪肉](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/8176/)80克 [大蒜](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/1183/)2瓣 [生姜](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/2699/)10克 [香葱](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/8150/)末5克

【调味料】：

A：[玉米](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/464/)[淀粉](https://www.xinshipu.com/jiachangzuofa/2555/)2大匙（裹茄子用）植物油1碗（实耗1/3碗）[清高汤](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/6192/)1碗（200ml)

B：生抽1大匙、[老抽](https://www.xinshipu.com/jiachangzuofa/1828/)1/4小匙、[陈醋](https://www.xinshipu.com/zuofadaquan/8444/)1大匙、砂糖1又1/2小匙、[鸡精](https://www.xinshipu.com/jiachangzuofa/1540/)1/4小匙

做法

1.马交咸鱼先用温水浸泡30分钟，取出剔去大骨，切成小块。茄子切成细长段，五花肉切丁，大蒜、生姜 剁成碎，香葱切成末，分开葱白及葱青部份。(图1)

2.将茄条用玉米淀粉粘裹起来，尽量让茄白部分都粘到粉。（图2）

3.锅内倒入1碗油，中火热至170度，放入茄条炸至表面微黄色，茄子内部变软,（图3）炸好的茄子沥干油备用。（图4）

4.将调味料B在碗内调匀备用，炒锅内倒1小匙油，放入姜末、蒜末、葱白碎炒至出香味。（图5）

5.放入猪肉丁，小火煸炒至出油脂，（图6）放入咸鱼丁炒出香味，（图7）加入炸好的茄条。（图8）

6.加入高汤1碗后，再加入事先调好的调味B，（图9）中火煮开后，转小火开盖焖煮至汤汁变浓稠即可。（图10）

7.再将做好的菜连酱汁一起倒入砂锅内，加盖用中火烧开,表面洒上葱花即可。