

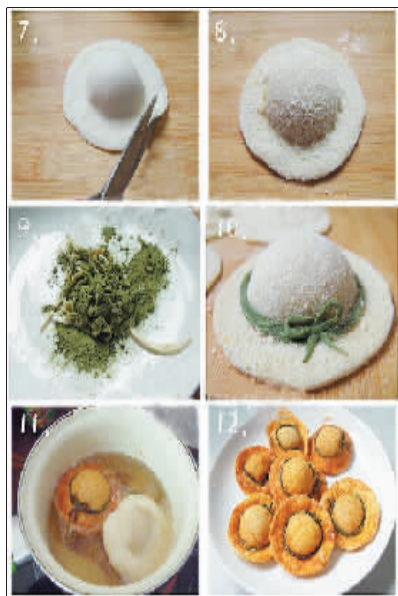
岁月易老 童心不改

三款吸引孩子的可爱美味



黄金草帽虾

原料:肉糜 100克 鲜虾 100克
配料:饺子皮 20张 香葱十根 姜一块 鸡蛋一个 绿茶粉一茶匙 面包糠适量
调料:盐一茶匙 胡椒粉一茶匙 蛋清 生抽半汤匙 食用油半汤匙



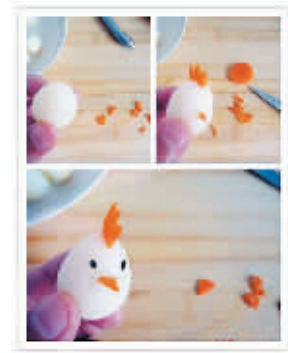
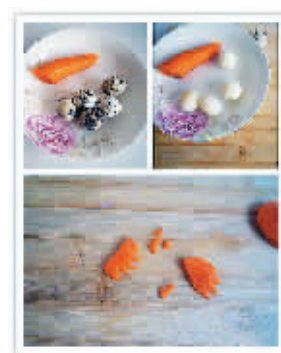
做法:
 猪肉糜和虾仁一起剁几下(虾仁不要剁太碎)。和香葱末、姜末一起混合。
 加入所有调料,搅拌上劲。鸡蛋打均匀。
 取两个饺子皮,一张放在平台上,放一团肉馅儿。
 另一张盖上。
 整理成草帽状。
 用剪刀修剪成大小适中的圆形。剪掉的边不要扔掉,留着有用。剪好以后,边缘用手捏扁捏薄一些。
 在草帽上用刷子刷一层蛋液,沾一层面包糠。喜欢蓬松的可以重复刷一次,沾一次面包糠。
 把剪掉的边角撒点水,绿茶粉撒上,做成绿茶面团。搓成条装饰草帽。可以用海苔,或者其他颜色的装饰,也可以做好炸好后,用番茄酱裱花装饰。
 做好的草帽生坯。

入五成热油锅,圆肚子朝下炸金黄即可。
 炸好的草帽。要是圆肚子往上,容易边缘翘起来。我头几个不知道,就炸的边缘都翘起来了,后来想头往下,应该好点。
 果真是鲜虾很多吧,特别鲜美。味道也很好!尤其是沾一点沙拉酱,真是好吃啊!
后话:
 1.这是第一次做,半实验着来的,所以有点不同,肯德基的那个是酥掉渣的口感,我这个是酥脆口感,原因是我只刷了一次蛋液,沾了一次面包糠。最重要的是我家的面包糠没了,只有面包粉了。所以看起来不那么蓬松。
 2.蝴蝶结本来是海苔的,但是我还是忘记了买。这个蝴蝶结要用筷子沾一下蛋液,抹在准备粘装饰的地方,才能沾得住。
 哄小孩很不错吧!
 (老杨)



送给不爱吃蛋的宝宝 超萌鹌鹑蛋

这款超萌的鹌鹑蛋是在网上看到的,实在是太可爱了,忍不住就和女儿一起动手做了几个,发上来和妈妈们一起分享。
 鹌鹑蛋营养丰富,补钙铁锌硒,益智补脑,很适合孩子食用。
 有很多宝宝不喜欢吃蛋,这道很可爱的花样鹌鹑蛋送给宝宝,不爱吃蛋的宝宝一定会喜欢上的。



原料:鹌鹑蛋、胡萝卜少许、黑芝麻几粒。
做法:1.鹌鹑蛋煮熟,剥去蛋皮。(用凉水过一遍更容易剥蛋皮)
 2.胡萝卜切成薄片,再切成小三角形状做嘴巴,切几个齿轮状做鸡冠。
 3.剥好的蛋,用小刀在顶部和三分之一处各划一刀。
 4.把齿轮状的胡萝卜装在顶部做鸡冠,小三角装在三分之一处做嘴巴。
 5.用黑芝麻装饰做眼睛,一个可爱的小鸡宝宝就完工了。
 (泽瑞妈妈)



鲜香甜美——沙拉虾球



这款带点中西结合的沙拉虾球吃起来非常鲜香甜美,是宴席上不可多得的凉菜之一。
材料:凤尾虾仁、沙拉酱、白糖、白醋、橄榄油、盐、料酒、生粉
装饰:小西红柿、葱、青豆、玉米粒
做法:
 1.凤尾虾仁在背上开一刀。
 2.加点盐和料酒腌制几分钟。

3.加点生粉上浆。
 4.沙拉酱加白糖、白醋、橄榄油调匀。
 5.锅里放橄榄油烧到六成热,下入虾仁炸。
 6.炸至外焦里嫩捞出沥油。
 7.将炸好的虾仁和调好的沙拉酱里拌一拌。
 8.小番茄切片码盘垫底,将虾仁摆好,用焯煮的青豆和玉米粒、葱装饰即可。
 (落雨无声)