

特色酒店 名吃推荐

本栏目由

淮阳·润德国际酒店

鲍喜堂协办

订餐电话: 0394-265888

周口邢氏海参馆 8100666 8817790
地址: 市区周商路兰亭山水四期东大门南50米

周口峰基酒店 8102999 8103999

地址: 市区七一东路峰基庄园东邻

淮阳龙湖山庄 2698999 2698666

地址: 淮阳太昊文化广场东200米

新华楼大酒店 8393000

地址: 市区文明路与新建街交叉口

东云阁大酒店 8686865

地址: 市区迎宾大道兰亭山水

荣华楼 8223895 8263895

地址: 市区八一中路

总商会会馆 8681119

地址: 市区大庆路与交通路交叉口

神农庄园 13033921122

地址: 市区周西路口北500米

夏威夷生态酒店 8201111

地址: 市区周商路与宁洛高速交叉口南

周口中州国际饭店 8519966

地址: 市区文昌大道与中原路交叉口

新品海楼酒店 6197666 6197888

地址: 交通路与汉阳路交叉口

信阳私房菜 8363588(文明路店)

8395855(汉阳路南店)

6191777(汉阳路北店)

适合秋冬季吃的家常菜及做法



● 柚香咖喱牛肉

原料:牛肉、土豆、柠檬、洋葱、黄油、姜、料酒、咖喱、椰浆、韭菜、蒜、蜂蜜柚子茶、胡椒粉、盐、白糖。

做法:

- 1.牛肉切小块;土豆洗净,去皮,切块;洋葱切小块。
- 2.炒锅加黄油,先煸姜片,再放入牛肉块,烹入酒,煸炒至变色。
- 3.另一锅中加水,烧沸,放入炒过的牛肉块,挤入柠檬汁,加盐、胡椒粉、白糖,大火炖30分钟。
- 4.加入土豆,大火煮沸,小火炖煮。
- 5.另一锅里放黄油,煸香洋葱、大蒜片,加入咖喱炒香,放入椰浆,倒入牛肉,搅匀。关火,加入蜂蜜柚子茶,拌匀,撒入韭菜末即可。盛米饭,将咖喱牛肉往上一倒,可拿叉子、勺子开饭了。

● 香芹泡菜牛肉丝

主料:牛腱肉、芹菜、朝天椒、四川泡椒、四川泡菜泡豇豆、泡萝卜等、蒜片、花椒、姜丝、小西红柿。

调料:油、黑胡椒粉、生抽、白酒。

做法:

- 1.牛腱肉切成细丝,放入一个稍大的容器内,调入生抽、白酒、姜丝、黑胡椒粉,充分调匀(建议用手抓揉,使其更入味),腌制10分钟。
- 2.鲜朝天椒、四川泡椒和四川泡菜姜切丝;芹菜洗净后和四川泡菜一起切成小段。
- 3.大火加热炒锅中的油,待油温六成热时(锅中有明显油烟)放入花椒和蒜片,待蒜片变黄后同花椒捞出弃掉。
- 4.改中火,待油极热时放入牛腱

肉丝,快速煸炒,捞出待用。

5.改大火,加热炒锅中剩的油,翻炒朝天椒、四川泡椒和四川泡菜,立即将炒过的牛肉丝放入锅中,并加入芹菜段,继续翻炒约2分钟即可。芹菜叶、红椒丝、小西红柿切开装盘。

● 芦笋黑椒小牛扒

原料:嫩小牛扒(又叫牛仔骨)、红葡萄酒、盐、黑胡椒、洋葱、芦笋、黄油。

做法:

- 1.嫩小牛扒洗净擦干,洒少许盐;黑胡椒碎用肉锤拍松。
- 2.洋葱切丝;薯条炸出来撒盐;芦笋去老皮,在放了黄油、盐的开水中煮熟捞出待用。
- 3.煎锅中放少许油加热,中火放洋葱丝炒出香味,再放牛扒,将两面煎至稍稍变肉色,喷入红酒,撒黑胡椒碎,取出,配薯条、芦笋装盘即可。

● 秘制黑胡椒煲牛腩

主料:牛腩肉、土豆、胡萝卜、洋葱。

调料:黑胡椒碎、大蒜、盐、糖、老抽、姜。

做法:

- 1.将牛腩洗净切块,入凉水锅煮沸,捞出。
- 2.洋葱切块;胡萝卜、土豆切滚刀块;大蒜、姜切片。
- 3.锅内放少许油煸香洋葱,放入黑胡椒碎、蒜片、姜片,出香味后放入焯好的牛腩块煸炒。
- 4.放入料酒、老抽,加半锅开水煲2小时;放入胡萝卜、土豆块,煮10分钟;加盐、糖,收汁出锅装碗即可。

● 蜜豆欧芹煎牛扒

原料:牛眼肉一块、胡椒粉、盐、



红葡萄酒、洋葱、胡萝卜、甜蜜豆、土豆、黄油、迷迭香。

做法:

- 1.牛眼肉用肉锤拍松,加盐、胡椒粉上味。
- 2.洋葱切丝;胡萝卜切枣核状;甜蜜豆摘净。
- 3.土豆煮熟碾成泥,用盐、黄油拌好,备用。
- 4.开水加黄油、盐,焯熟胡萝卜、甜蜜豆,备用。
- 5.锅里放油,炒香洋葱丝,放入牛扒煎,翻面,烹入红酒,煎至六成热取出装盘。
- 6.迷迭香切段,放在中间提香味。摆盘装饰。

● 金菇肥牛卷

主料:肥牛片

辅料:金针菇、芥蓝、青红辣椒、蒜肉、黄瓜、胡萝卜。

调料:蚝油、绍酒、酱油、淀粉、白胡椒粉、冰糖。

做法:

- 1.将金针菇去尾部;青红辣椒切丝;大蒜拍碎切蓉。
- 2.用肥牛片包裹金针菇和青红辣椒丝卷起来。
- 3.绍酒、酱油和盐调汁浇在牛肉卷上,入微波炉大火4分钟。
- 4.芥蓝切成3厘米的小段,焯水,加油、盐,捞出待用。
- 5.锅内放油煸香蒜蓉,倒入蚝油、冰糖、白胡椒粉、淀粉调成芡汁,浇在牛肉卷上。
- 6.长盘摆放焯熟的芥蓝段,将牛肉卷码放在上面,用黄瓜片、红辣椒丝装饰,即可。

● 沙茶牛肉串

主料:牛里脊肉、长竹签、沙茶

酱、马蹄、香菇、蒜彩椒。

调料:酱油、料酒、水、淀粉、白糖、盐。

做法:

- 1.将牛里脊肉切丁,用肉锤拍松。
- 2.加入酱油、料酒、淀粉、盐腌制一下。
- 3.马蹄、香菇焯水。
- 4.将蒜过油炸一下。
- 5.将上述材料以及彩椒穿串,做8个肉串即可。
- 6.刷上沙茶酱和食用油,放入提前预热的烤箱中,上下火180度烤3分钟,翻面再烤2分钟即可。

● 香莓牛柳

原料:剩油条半根、方便面粉一个、牛里脊肉、甜蜜豆、菜花、洋葱、草莓、话梅肉。

调料:番茄酱、白糖、盐

做法:

- 1.将牛里脊肉切片,用盐、料酒、酱油、少许水淀粉抓匀,打入少许油,腌渍10分钟。
- 2.甜蜜豆切斜角;菜花掰成小朵;草莓对半切开;洋葱切末。
- 3.锅中烧开水将菜花、甜蜜豆,分别焯水捞出,备用。
- 4.锅里放油,五六成热时,将腌好的牛柳入锅滑散捞出。
- 5.锅内留底油煸香蒜末、葱花,放入番茄酱、白糖、盐,少许水烧开后,将切好的话梅碎撒在锅中,用淀粉勾芡,将牛柳、菜花、甜蜜豆投入迅速翻炒,装盘前投入草莓,盖在煮好的方便面上。
- 6.将剩油条用烤箱加热后,切成小段码在盘边上。

(辛华)

本周特色菜



煎焖大鱼头 龙湖山庄提供
美食热线:2698999
食评:汁浓味厚 香劲肉嫩



顺德香煎鲮鱼球 中州国际饭店提供
美食热线:8519966
食评:咸淡适口 入嘴厚道



风味口水虾 东云阁提供
美食热线:8686865
食评:清淡香鲜 柔嫩爽口



固始旱鹅杂 信阳私房菜提供
美食热线:8363588 8395855
食评:酱香浓郁 养胃适口



铁锅虾仁豆腐 夏威夷生态酒店提供
美食热线:8201111
食评:味厚汤靓 鲜嫩爽口

告读者

凡是在餐饮消费中,遇到烦心事,均可向本报投诉。
投诉热线: 13592220030 13592220015 13938098684