

美食推荐

咖喱鸡肉焖饭



焖饭做法简单，菜饭一锅出，简单方便，非常适合上班族，可以经常做来吃。煮好的米特别饱满、Q弹，米粒吸足了鸡肉与咖喱的香味，吃一口够香，够满足。

主料：米280g、鸡腿2个、咖喱酱60g
辅料：油适量、洋葱1个、土豆适量、胡萝卜适量、五香粉1g、料酒1茶匙

咖喱鸡肉焖饭的做法

1. 洋葱、胡萝卜、土豆切丁。
2. 鸡肉切丁。
3. 炒锅倒油，放入鸡腿肉煸炒。
4. 将鸡腿肉炒至发白、出油，烹入料酒去腥。
5. 放入洋葱、五香粉，炒香。
6. 放入土豆、胡萝卜、咖喱酱。
7. 放入青豆，加适量水。
8. 将炒好的咖喱鸡丁倒入饭煲，加米。
9. 加适量水。
10. 接通电源，选定“精煮饭”功能。
11. 煮好的咖喱鸡肉焖饭，米粒非常饱满、Q弹。

(杜国庆)

舌尖上的商丘 (146)

联手一家人餐饮文化连锁有限公司
打造餐饮美食文化



寻找商丘美味就在《舌尖上的商丘》 美食热线：15938397770

本活动不收取任何费用

榴莲酥



每个人心中都有一个难忘的味道，那叫作榴莲的味道。不喜欢的人称之为“臭”，喜欢的人则觉得它香甜可口。倘若改变一种吃法，用千层酥皮包裹果肉，做成类似饺子状的榴莲酥，你是否会改变“臭”的想法？本期，小编推荐金银路与文化路交叉口东南角的泰国榴莲酥，现做现卖的保鲜方式，定会令你吃出不一样的“泰感”。

做好一块榴莲酥分为三大步：油皮、油酥和内馅，首先制作油皮，将中筋面粉、黄油、糖、温水按比例揉成光滑面团，盖上保鲜膜，10分钟后备用；低筋面粉和黄油制成的油酥，揉成均匀的团状；之后，再把油皮、油酥分别揉成长条，分成若干份；接着，把油酥包入油皮中，压扁三折再压扁三折，擀成圆片，即成油酥皮。

接下来就是包榴莲酥，将新鲜的榴莲

肉包入油酥皮中，口向下放入烤盘中即可。注意烤箱要提前预热180摄氏度，将蛋黄液刷到蛋黄酥上，放置烤箱中层烤30分钟。出烤箱的时候，在最外层的酥皮上刷上一层薄薄的蜂蜜或者糖浆，味道更加可口。

金黄诱人的榴莲酥以新鲜榴莲果肉制作成软滑馅心，配以层次分明、异常松化、做工精细的酥皮，令人食指大动，吃完后淡淡的榴莲味让人“榴莲”忘返。老板告诉记者，榴莲酥含有维生素、脂肪、钙、铁和磷等营养元素，要趁热吃口感才最好。

“俺第一次吃的时候，就喜欢上它了，馋了就来这买上几斤囤着，吃完后再来买。”郭女士笑称，有段时间因为太喜欢榴莲酥，自己就买了一堆工具跟网上学着做，做了几次之后感觉自己实在没有烘焙天赋，还是继续到泰国榴莲酥那光顾吧。

文/图 晚报记者 杨雪



宝骏汽车带您寻找商丘美食

商丘广通宝骏4S店
2232166

2016 商丘夏季家电食品团购会

6月30日—7月3日
商丘市体育馆广场

买家电就等

6月30日

主办：商丘日报报业集团 商丘市家电商会

承办：商丘日报 商丘晚报 商丘网

展会时间：2016年6月30日—7月3日

展会地点：商丘市体育馆广场

友情支持：虞城FM95.0、夏邑FM107.6、单县FM93.8、柘城FM92.3、曹县FM93.3、砀山FM105.6、百度、汽车之家、易车网.....

展会现场特价多多

彩电 688元 (限2台)	空调 988元 (限2台)
电饭煲 98元 (限5台)	洗衣机 198元 (限2台)
	电水壶 9元 (限5台)

图片仅供参考，请以实物为准。以上特价商品，数量有限，售完为止。



商丘旅游

N个理由：即日起家电类商品交100元预约金，现场最高可抵500元

- ☑ 数十家食品名牌，100多个家电品牌。
- ☑ 报纸、网站、微信平台、电台等多家媒体全方位宣传推广。
- ☑ 凡是在现场买家电的客户，均有机会免费领取礼品，领完为止。

团购热线：15903708588

参展范围：家用电器、小家电、按摩器材、食品饮料、土特产品等

