

“端午节存货”的别样玩法



亲，今年你家的粽子是自己包的还是在超市买的？端午假期过去了，是不是突然发现家里还剩下不少“端午节存货”？洁白的糯米、清香碧绿的苇叶、美味的鸭蛋，还有包好的粽子……这些存货能来点不一样的玩法吗？快来和小编一起来一场别样的美食邂逅。

1 糯米水果塔

糯米是粽子的主要原料，利用蒸熟的糯米饭，搭配水果，制作过程简单，成品效果却有些小小的惊艳。

原料：糯米、水果（猕猴桃、黄桃、西瓜）、蜂蜜适量

做法：

- 1.将糯米用清水浸泡，浸泡时间最好超过12个小时。
- 2.用蒸饭的方法将糯米蒸熟。喜欢吃甜一些的可在蒸糯米饭时加入少许白砂糖。
- 3.将蒸熟的糯米饭拨散晾至室温。
- 4.将水果切成五六毫米的厚片，选择喜欢的模具压出水果片，然后将糯米饭也压成相同的形状。
- 5.按一层水果一层糯米的顺序叠好，最后再淋上少许蜂蜜就可以上桌啦。
- 6.水果的选择很随意，与糯米分开颜色就可以了。

2 糯米水果捞

各种色彩缤纷的水果，加上软糯的糯米球，再搭配清甜可口的椰汁，口味层次更加丰富。

原料：黑糯米、水果（猕猴桃、黄桃、西瓜、火龙果）、牛奶或者椰浆适量

做法：

- 1.将糯米用清水浸泡，浸泡时间最好超过12个小时。
- 2.将泡好的糯米放入电饭煲蒸熟。
- 3.将糯米晾凉，揉成小球，各种水果也用挖球工具挖出多彩的水果球。
- 4.将牛奶或者椰浆倒入碗中，再将水果球和糯米球放入就可以了。

3 创意糯米“粽”

水果糯米“粽”，说它是粽子，是因为有糯米、苇叶；说它不是粽子，是因为米没有包在粽叶里。喜欢吃粽子却不会包粽子的，可以试试这个简单的方法。

原料：糯米、红豆、红枣、苇叶、菠萝、蜂蜜适量

做法：

- 1.将糯米和红豆用清水浸泡，浸泡时间最好超过12个小时。
- 2.在电饭煲底铺好苇叶，再加入泡好的糯米、红豆、红枣和菠萝一起蒸熟，糯米会吸收苇叶的香气和菠萝的果香。
- 3.将苇叶剪成菱形，再使用花朵形模具将糯米打成花朵形状，放在苇叶上。食用时可淋上炼乳或者蜂蜜。
- 4.选一片苇叶，卷成漏斗的形状，再将蒸好的糯米饭填进苇叶中，这样看起来就更像是粽子了。

4 糯米口袋饼

大部分家庭会用市售的成品粽子作为节日的应景食物，但烦恼出现了，家里的粽子总也吃不完，该拿它们怎么办呢？糯米口袋饼来伺候！

原料：圆肉粽两个、鸡蛋1个、奶酪片1片、黄瓜或生菜叶适量

做法：

- 1.粽子蒸软后压扁，入平底锅两面略煎，之后略微错开叠放在一起。
- 2.煎蛋，煎好后撒点黑胡椒碎。
- 3.粽子放凉一些，刀上蘸水，横向切开，不要切断。
- 4.加入奶酪片、煎蛋和黄瓜片或生菜叶就可以享用啦！

小贴士：

如果用甜味的粽子，中间可以加些果酱、水果之类。



1



2



3



4



5



6

5 糯米蛋

原料：圆糯米250克、生咸鸭蛋15个、五花肉50克、香肠30克、干香菇4朵、豌豆50克、盐、生抽、老抽、料酒、白糖适量、锡纸

做法：

- 1.糯米提前泡一夜，如果当天赶着做，至少也要泡3个小时。
- 2.五花肉提前一晚切丁，用老抽、生抽、料酒和一点白糖拌入冰箱冷藏腌制过夜。干香菇泡发后切小丁，香肠也切小丁。
- 3.把糯米控干水，与上述食材混合，然后加入生抽、老抽、盐拌匀。
- 4.把咸鸭蛋洗净，晾干，在小头的那一侧敲一下，慢慢地剥蛋壳，留出一个方便往里填料的口，不要太大，接着倒出蛋白，留下蛋黄。
- 5.轻轻地腌制好的糯米混合料填入蛋壳，不要填太满，蒸制的时候内料会膨胀。
- 6.每做好一个糯米蛋，就用锡纸将其包裹好。
- 7.入锅蒸制，如果是普通锅要蒸50分钟，用高压锅的话，时间可以减半。

6 凉糕

原料：糯米500克、红枣150克、粽叶1包

做法：

- 1.将糯米淘洗干净后，放入水中浸泡，一般需要浸泡一天左右，要泡到可以闻到微微的酸味，水面上浮满很多细密的泡泡就可以了。夏天的话，可以蒙上保鲜膜，比较干净。
- 2.将红枣去核，泡3小时左右，用手捏一下，感觉水分充满就好。喜欢其他口味的也可以酌情放喜欢的馅料，如豆沙、葡萄干等。
- 3.糯米泡好后放入电饭锅，水和米按照1:1的比例，开始焖制米饭。
- 4.把买来的粽叶放入锅中煮20分钟，捞出来洗净，铺在笼屉里。
- 5.把糯米放入铺好粽叶的笼屉，先用一半糯米铺一层，再铺上泡好的红枣，最上面铺上剩下的那一半糯米。
- 6.把粽叶仔细地铺在糯米上，盖盖子，蒸15分钟，拿出来放凉就好了。
- 7.放凉后，刀蘸水，切块，就可以享用啦！

(综合)

小广告 大市场 小投入 高回报

第1683期 分类广告

(本栏目广告内容同步在平顶山生活资讯网微信平台发布)

广告热线:6123600 QQ办理:2775197040
地址:市区建设路西段268号(鹰城广场对面)

A 商务资讯

律师服务

- 刘耀武律师 15836966966
- 华英调查中心 13837531927

商标专利

- 商标注册 13803757329

工商代理

- 注册 2229969
- 注册 18737535133
- 注册代账 18603750868
- 及时雨工商代理13303903799

金融资讯

银行信用贷款 1小时到账 6万-30万 利息低至7厘8, 18037797311王

承兑汇票 票据贴现 电话:39983333

股票、期货一对一账户配资 18837519993

借款 房产抵押贷款 按揭房再贷款 15837500217

刷卡 代还可积分 15803758228

3小时极速放款,当天拿钱

教师、医生、公务员、事业单位 18037102558姚

●刷·贷 15539792519

设计印刷

●要印刷,找龙发 8861818

B 招聘资讯

招聘

内勤/销售 25-45岁 17737556223

招工 津华机械招数控车工、加工中心操作工、钳工、磨床工。13703751981

招聘 男女教师各10名 13233711112

招聘 电子商务业务员,提供住宿,待遇优厚,王经理 18937565505

招聘 聘管理干部,人力资源部经理,助理,月薪8000至2万元 15037536390

C 房产资讯

招租出租

出租 仓库,160m²和360m²,地址:开源路与新南环交叉口西侧 13837559538 (15837538176)(广告长期有效)

出租 位于平顶山市建设路中段,电子时代广场对面,八层大楼,一层、二层可单独出租,面积1200m²(也可整楼出租4000m²) 13064455555

出租 凯撒E区南辅26间 面积563.45m².文化宫南门外东南辅7套面积86.7m².开源路丹尼斯对面八中南街路北二楼 面积500m².电话:2636037

●急急租房售房 8978881

招商办公仓库住宅出租

租 15836965596

招商 商辅办公仓库出租 18603750966

招租 姚电大道鹰城铭座 230m²/21楼框架结构,采光好南北通透 0375-7011616

出售

急售 新程街43中学区房,6楼+7复式现房售 18637548888

●急急租房售房 8978882

转让

转让 东安路800m²酒店,位置佳 15738490512

急转 中医诊所,证件齐全 水电齐全,送房租 送装修送保险 13949471199

D 教育资讯

●专业职称CN论文发表7186168

招生

增彩技校汽修专业 汽车维修、汽车营销学历班; 维修工技能提升班:电路识读班、汽车电工班、自动变速器班、机电一体班; 车主培训:增彩汽修学五天,常见故障会判断,维护保养都会干,科学用车享清闲。13603751636 黄

转租 一楼200m²位置极佳,另售京德啤酒设备 15886789996

市电职业培训学校

电焊、焊工、钳工、制冷等资格证、操作证、双证培训和考证。农民工免培训费! 电话:2963913 地址:市劳动就业局培训中心院内

崔妈十余年金牌感统 智慧全脑,智慧绘画,启智手工,2-12岁,专业改善注意力不集中,多动,胆小,磨蹭等。专业测评,自闭症权威语言训练,中学生心理辅导。13783283381

厨师·家厨 培训 考证 市胜利学校 13064483966

美术高考集训 赵春明教授美术学院 13939952061

鹰城网球 免费畅享 免费试课 15993585945 ITF一级教练

E 生活资讯

老年公寓

- 阳光老年护理 13937583730

心理咨询

- 考心理减压 13937507536

开锁换锁

- 张氏开锁行 2222110

助听器

- 耳聋请配助听器 13087062226

特色美食

- 鹰城名吃-四不腻猪蹄 3413983

生活服务

- 温馨专业保洁 15137522068
- 二手空调,家电快修 3881111

名医名院

膏药 治骨节、颈、腰、腿痛,卫医生 1366968365 15937516496