



南方的早晨是从嗦粉的声音中醒过来的。放眼望去，街头巷尾的粉馆子是最热闹的地方。洁白顺滑的粉浸满着香浓的汤汁，上面再铺上满满的盖码，再加些葱末和辣椒油，一碗热气腾腾的米粉下肚，堪比天堂，这才是真正的生活！今天，你嗦粉了吗？

水煮鱼米粉
食材明细
干米粉150克，鱼肉200克，空心菜8-9条，黄瓜1小段，食用油15克，红油豆瓣酱15克，味极鲜酱油10克，辣椒酱10克，盐3克，淀粉5克，鸡蛋清1个，料酒10克，桂皮1小块，八角1朵，花椒20颗，干辣椒4个，香叶1张，姜丝少量，鸡精少量

水煮鱼米粉的做法步骤
1 准备好主料和配料
2 用凉水将米粉浸泡1个小时
3 将鱼切成薄片，用盐，味极鲜酱油，料酒，姜丝，淀粉，鸡蛋清腌制一个小时
4 将部份的调料准备好
5 热锅凉油，下红油豆瓣酱和辣椒酱炒香
6 下干辣椒，香叶，桂皮，八角，花椒，姜丝一起炒香
7 倒入清水，煮开
8 水开后转小火再煮约10分钟，加入黄瓜和米粉一起煮
9 米粉快熟时加入腌制好的鱼片

10 加入鱼片后水再烧开，加入空心菜煮至变色，加入味极鲜酱油，鸡精搅匀即可盛出
小窍门
1、米粉一定用凉水泡软
2、鱼要选较用大的鱼
3、蔬菜可以选用自己喜欢的如小青菜，豆芽等

素三丝炒米粉
食材明细
新竹米粉1把，胡萝卜半根，豆芽1小把，韭菜1小把，生抽1勺，蚝油1勺，油适量，盐适量
素三丝炒米粉的做法步骤
1 准备好原材料；
2 热锅凉油，放入胡萝卜丝进去煸炒；
3 煸炒至微微发软的时候加入泡软的米粉进去翻炒；
4 翻炒几下后加入适量的生

抽、蚝油和少许高汤进去翻炒；
5 再放入豆芽菜进去翻炒；
6 翻炒几下后加入韭菜段进去翻炒；
7 韭菜微微变色后加入适量的盐调味，翻炒均匀，盛入盘中。
8 端上桌了。
小窍门
1. 新竹粉丝要提前用冷水泡软；
2. 蔬菜炒的时候要注意按易熟顺序，先放入胡萝卜、再放入豆芽，最后放入韭菜；
3. 炒米粉时可以加入点生抽、蚝油和高汤，这样炒出来的米饭更香更润滑。

酸菜牛肉砂锅米线
食材明细
牛肉适量，酸菜适量，米线适量，生姜适量，料酒适量，大葱适量，花椒适量，八角适量，桂皮适量，香叶适量，辣酱适量，葱花适量
酸菜牛肉砂锅米线的做法步骤

1 牛肉洗净，切麻将大小的块，冷水入锅，加入葱段，料酒，姜片焯水。(我还要做卤牛肉，所以放一起焯水了)
2 准备好葱段，花椒，八角，姜片和香叶，用纱布包起来。
3 将焯好水的牛肉块，香料包，料酒放入电压力锅中，加入适量开水，按“肉”键煮熟。
4 干米线提前泡软备用。
5 炒锅烧热，加入适量油，放入葱花煸炒出香味。
6 放入适量酸菜炒匀。
7 加入适量牛肉和汤。
8 将炒好的料倒入砂锅中。
9 开锅后，下入泡软的米线，煮至沸腾，米线没有硬心即可。
10 加入适量辣酱，根据自己的口味加或不加盐。
小窍门
酸菜和辣酱里已含盐，盐要少放或不放。

酸辣粉
食材明细
红薯粉120克，生菜50克，榨菜30克，酸辣粉3-4个，花生80克，红油豆瓣酱20克，火锅底料50克，食用油适量，生抽少抽，老抽少量，花椒少量，八角1块，香叶1张，桂皮1小块，葱少量，姜1块，香醋15ML，盐少量，鸡精少量

酸辣粉的做法步骤
1 准备好材料
2 红薯粉用温水泡软
3 炒锅中放油，放花生炸香脆
4 准备好调料
5 热锅凉油，下火锅底料，豆瓣酱炒香
6 下香叶，花椒，干辣椒，姜，桂皮，葱一起炒香
7 加入清水，煮15分钟
8 捞出调料渣，加入生抽，老抽，香醋，酸辣粉，盐，鸡精，调好酸辣汤
9 锅中烧开水，下泡软的粉丝煮熟
10 下生菜一起煮
11 生菜过青即可盛出
12 浇入煮好的酸辣汤，放入炸好的花生，榨菜，葱花即成。

香辣土豆粉
食材明细
土豆粉适量，海带丝适量，豆腐泡适量，嫩豆腐适量，小油菜适量，鹌鹑蛋适量，葱适量，姜适量，蒜适量，史云生经典顶味上汤，浓醇高汤适量，郫县豆瓣酱适量

香辣土豆粉的做法步骤
1 所有材料准备好，鹌鹑蛋要提前煮熟剥皮备用(配菜可多选)
2 炒锅放多一些的油，将葱姜蒜片下锅炒香后根据自己的喜辣程度加郫县豆瓣酱炒出香味。
3 史云生经典顶味上汤一盒，加浓醇高汤半支调味，(1L装高汤

可做三人份，可根据情况自行选择添加汤底)

4 根据情况选择加盐，调好汤底的味道后将所有配菜倒入锅中煮透。
5 最后加入土豆粉，煮2-3分钟即可。
6 盛入容器中，略浸一会儿再吃土豆粉会更入味儿。

柳州螺蛳粉
食材明细
木耳20克，酸醋20克，红油20克，酸笋50克，干米粉130克，腐竹花生30克，酸豆角萝卜干30克，卤水螺蛳汤包100克，香菜少许，香肠6片，菠菜8根，熟鸡蛋1个

柳州螺蛳粉的做法步骤
1 准备柳州螺蛳粉及其它食材
2 取出干米粉放入凉水浸泡10分钟左右
3 锅中烧适量开水，将泡过的干米粉放入锅中
4 煮至米粉软嫩细滑，约10-15分钟左右
5 将米粉捞出放至当碗中
6 另起锅烧适量开水，放入菠菜和熟鸡蛋焯水至熟
7 和酸笋包、腐竹花生等其它配料一起放入煮好的米粉碗中
8 另起锅倒少许开水，再加入酸醋包和卤水螺蛳汤包等调料
9 卤水煮开后迅速倒入米粉碗中
10 最后淋上红油
11 一碗好欢螺柳州螺蛳粉就做好了
12 米粉滑嫩、酸辣够味，真心好吃

小窍门
1、米粉最好中小火开锅煮约10分钟左右，软硬适中滑嫩爽口
2、酸笋+酸醋包的味道很开胃，不喜欢吃酸可以少放或是不放，不过会影响口感
3、辣油包量足够味，不能吃辣

的真心可以少放一些

素炒河粉
食材明细
西芹1根，生抽1勺，河粉1碗，豆芽1把，盐1勺
素炒河粉的做法步骤
1 准备好材料
2 豆芽去根部，洗干净
3 西芹切丝
4 烧热油锅，放入豆芽加2勺水炒软，加入西芹翻炒
5 把河粉加入锅里
6 加入食盐
7 加入生抽
8 大火翻炒均匀，关火，装碗即可

咖喱粉丝煲
食材明细
粉丝200g，咖喱30g，胡萝卜1根，青椒2个，小葱适量，老姜适量，大蒜适量，盐适量

咖喱粉丝煲的做法步骤
1 提前将原材料准备好，咖喱粉或者咖喱块都可以
2 将胡萝卜洗净去皮切成滚刀块，放入沸水锅中焯一下；青椒切成斜刀片；粉丝提前用清水浸泡1-2个小时；大蒜、老姜切碎；葱切成花
3 锅内倒油烧热，下姜米、蒜米、咖喱炒香
4 放入粉丝、胡萝卜块翻炒均匀(充分吸收咖喱的味道)
5 倒入适量清水没过所有食材大火煮
6 待收汁差不多时，放盐调味
7 出锅后撒上适量葱花即可食用

小窍门
1. 粉丝一定要提前浸泡1-2个小时，最好选择手工粉，口感更好
2. 粉丝煮好好一定要尽快趁热食用，不然就会成团影响口感



川陕名吃

地址
2700 New York Ave. NE,
Washington, DC 20002
(Day's Inn旅馆内)

营业时间
周日至周四: 11am-10pm
周五、周六: 11am-11pm

电话: (202)636-3588
(202)534-1620

* 从马里兰大学沿1号路南下，从乔治城和乔治华盛顿大学沿New York Ave 东行，均约15分钟车程。店内有大型KTV包厢享受美食，纵情欢歌。

肉夹馍



凉皮



羊肉泡馍



夫妻肺片



钓鱼台豪华包厢



长期诚聘英文好且业务熟练的收银员和大堂经理，有意者请电洽。

地道陕西名吃，聘请原陕西文、沟国宾馆主厨省师傅和赵师傅及其团队主理厨艺；同时聘有精通川菜、粤菜和各类家常菜的驻店厨师；新型的经营理念，为您提供一流的服务。店内设**钓鱼台豪华包厢**(最多容纳60人)及**大型宴会厅**(可容纳300人以上)，酒水齐全，卡拉OK助兴。环境优雅，空间宽敞，自拥上百停车位，可承接各类公司、社团和私人大型宴会。餐厅地处华盛顿近郊，交通便利，诚挚恭迎大华府地区各界人士前来品尝指导。

董事长: **谢新坦** 总经理: **柳奇** 敬呈