

Potatoes
USA

美国冷冻
马铃薯
×
小酒馆



Alex

资深美国马铃薯协会合作主厨
广州卓美亚酒店行政总厨

“把马铃薯制品真正看作一道菜的主角，发挥出它造型，口感和风味上的优势。”

“消费者对马铃薯的接受度很高，但现在的问题在于对冷冻马铃薯的应用比较传统。我想提供更多的烹饪概念给到大家，让美国马铃薯融入各种风味菜肴中，菜品更加独特，抓住消费者的眼球和味蕾，餐厅销售额提升的同时还能优化成本。”

“美国马铃薯的高品质，一致性，安全性对于连锁餐饮和品质餐饮尤为重要。”

“美国异型薯在造型上很独特，能够让菜品在视觉上更具特色，创作起来也更有发挥空间。这次BISTRO菜谱的创作也非常有意思，探索到了美国冷冻马铃薯制品的更多可能性。”



U.S. POTATOES

黑椒牛肉美国瓦楞薯条

U.S. Specialty Fries

INGREDIENTS 原料

- ① 美国瓦楞薯条 150克
 黑椒牛肉 100克
 欧芹 3克
 黑胡椒 3克
 椒盐 3克



准备步骤

STEPS 1 2 3

- ① 黑椒牛肉切同美国瓦楞薯粗细的条状，用平底锅略微煎出香味。
- ② 美国瓦楞薯条在177摄氏度油温中炸至金黄，撒上黑胡椒和椒盐。
- ③ 欧芹叶切碎末备用。

DECORATION 装盘与装饰

将美国瓦楞薯条和黑椒牛肉条错落有致的放入薯条篮内，撒上欧芹碎。



Potatoes
USA



U.S. POTATOES

椒盐玉米美国酸奶油香葱薯条

U.S. Flavored Potato fries

INGREDIENTS 原料

美国酸奶油香葱薯条.....	150克
甜玉米(切条)	150克
玉米脆片	30克
椒盐	10克
玉米淀粉	80克
欧芹	3克
青柠檬.....	1个

准备步骤

STEPS 1 2 3

- 1 玉米切2排玉米粒宽10厘米长条，放热水煮2分钟后捞起滤干水份，裹上玉米淀粉备用。
- 2 玉米脆片压碎，欧芹切碎备用。
- 3 美国酸奶油香葱薯条在177摄氏度油温中炸至金黄，玉米条炸至金黄备用。
- 4 将美国酸奶油香葱薯条，玉米条和玉米片放入锅中，撒上椒盐和欧芹碎翻炒均匀即可。

DECORATION

装盘与装饰

将翻炒好的美国酸奶油香葱薯条和玉米自然堆砌在泰式竹篮中，撒上欧芹碎，配两片青柠檬增加清新感。



Potatoes
USA

U.S. POTATOES

酸汤茄子美国翘翘薯
U.S. Potato Twists



美国甜甜薯	150克
圆茄子	300克
青辣椒 (切粒)	20克
红辣椒 (切粒)	20克
鲜藤椒	10克
贵州酸汤酱	10克
蛋黄酱	20克
白醋	5克



准备步骤

STEPS 1 2 3

- 1 茄子扎孔入烤箱170度烤30分钟至软糯，挖出茄肉，捣成泥备用，青红辣椒切粒。
- 2 贵州酸汤调味酱：贵州酸汤酱加白醋煮开后调味，待冷却后加入蛋黄酱混合均匀。
- 3 茄子泥中加入调制好的贵州酸汤调味酱，青红辣椒粒，搅拌均匀。
- 4 美国甜甜薯在177摄氏度油温中炸至金黄捞出。



将拌好的茄子泥装入小汤盘中，美国甜甜薯均匀地挂在盘子上，中间点缀一些鲜藤椒。



Potatoes
USA

U.S. POTATOES

西班牙风味
香辣蒜油虾美国薯角
U.S. Potato Wedges



准备步骤

STEPS 1 2 3

- 1 虾去头去壳保留虾尾，蒜头取20克切片备用，剩余蒜粒压碎，加入100克底油，放入虾头一起炸透，沥出虾油备用。
- 2 将剥好的虾用甜椒粉拌匀后和蒜片，小番茄一起用虾油煎至变色，挤上柠檬汁，撒盐拌匀。
- 3 美国薯角在177摄氏度油温中炸至金黄。
- 4 欧芹切碎备用。



装饰 装盘与装饰

煎好的虾装入铸铁锅一侧，另一侧整齐码放美国薯角，最后再撒上辣椒丝，欧芹碎点缀，配一角黄柠檬。



原料

原料

美国薯角	200克
虾	8只
黄柠檬	1个
蒜粒	100克
欧芹	30克
小番茄	20克
辣椒丝	10克
油	100克
海盐	5克
西班牙甜辣椒粉	5克



Potatoes
USA

U.S. POTATOES

美国薯角山野菌菇焖饭

U.S. Potato Wedges



INGREDIENTS 原料

- ① 美国薯角 100克
 丝苗米 50克
 虾仁 50克
 叉烧 30克
 黄金耳 50克
 龙爪菌 50克
 鸡蛋 2个

准备步骤

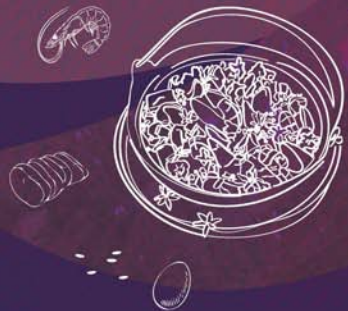
STEPS 1 2 3

- ① 丝苗米洗净,放电饭锅煮熟备用。
- ② 美国薯角在170摄氏度油温中炸至金黄后,斜刀对半切开备用。
- ③ 黄金耳、龙爪菌、虾仁和叉烧切粒后下锅炒香加盐调味后备用。
- ④ 鸡蛋打散后下锅和饭一起炒匀,倒入容器中备用。

DECORATION

装盘与装饰

炒饭放于铸铁锅中,均匀码上美国薯角、黄金耳、龙爪菌、虾仁和叉烧,山蒜花和香菜苗加以点缀。



Potatoes
USA

U.S. POTATOES

闽南紫苏金蚝美国薯饼小金盏

U.S. Hash Brown

INGREDIENTS 原料

美国圆薯饼	4个
25头金蚝	4只
香菜苗	30克
紫苏叶	10克
蛋黄酱	5克
粉红色寿司姜	10克
糯米酒	20克
白砂糖	30克
生抽	50克

准备步骤

STEPS 1 2 3

- 1 调制味汁：将糯米酒20克，白砂糖30克，生抽50克熬煮备用。
- 2 不粘锅内加入黄油将蚝煎至表面上色，加入调味汁收汁即可。
- 3 美国薯饼在177摄氏度油温中炸至金黄备用。

DECORATION

装盘与装饰

盘底铺一层紫苏叶打底，摆上炸好的美国薯饼，表面挤上蛋黄酱放置金蚝，顶部配上粉红色寿司姜丝碑和香菜苗作为点缀。



Potatoes
USA

U.S. POTATOES



鱿鱼美国圈圈薯
U.S. Curly Fries



美国圆圆薯	150克
新鲜鱿鱼	100克
脆浆粉	60克
啤酒	60克
蛋黄酱	50克
蒜茸	10克
红甜椒粉	1克



准备步骤

STEPS 1 2 3

- 1 鱿鱼切圈，用纸巾吸干水分备用。
- 2 脆浆粉和啤酒按1:1调成糊状，鱿鱼圈浸泡上浆，放入油锅炸至金黄取出备用。
- 3 调制红甜椒粉蒜蓉蛋黄酱汁：蒜茸5克、蛋黄酱30克和红甜椒粉2克搅拌均匀备用。
- 4 美国圆圆薯在177摄氏度油温中炸至金黄。



盘中装入炸好的鱿鱼圈和美国圆圆薯，点缀炸过的罗勒叶做装饰，搭配红甜椒粉蒜蓉蛋黄酱。



Potatoes
USA

U.S. POTATOES

苗岭牛干巴美国薯格
U.S. Potato Lattice



美国薯格.....	150克
辣椒干.....	50克
蒜片.....	20克
牛干巴.....	150克
小青橘.....	20克
紫苏叶.....	10克
生抽.....	5克

INGREDIENTS 原料

准备步骤 STEPS 1 2 3

- 1 牛干巴切片。
- 2 美国薯格在170摄氏度油温中炸至金黄后捞出备用；紫苏叶入油锅炸一下定型捞出备用。
- 3 蒜片起锅爆香，加入牛干巴，酱油快速爆炒，并加入干辣椒炒匀，最后拌入美国薯格。

DECORATION 装盘与装饰

翻炒均匀的美国薯格和牛干巴置于碟子中央，用炸紫苏叶和小青橘装饰。



Potatoes
USA

U.S. POTATOES

美国薯条咖喱风味虾
U.S. 3/16 Fries

- ①
- | | |
|----------|------|
| 美国3116薯条 | 200克 |
| 罗氏虾 | 200克 |
| 红辣芝士粉 | 30克 |
| 红咖喱粉 | 10克 |
| 红尖椒 | 30克 |
| 绿尖椒 | 30克 |



- ① 虾沿腹部对半切开后炸熟备用，红、绿辣椒切小粒备用。
- ② 美国3116薯条在177摄氏度油温中炸至金黄，捞出备用。
- ③ 红辣芝士粉和咖喱粉混和备用。
- ④ 起锅热油将辣椒粒爆香，将美国薯条和开背虾放入锅内，撒上混合好的红咖喱芝士粉。



将烹饪好的美国薯条咖喱风味虾自然堆砌在土陶盘中，撒上红绿辣椒小粒点缀。



Potatoes
USA

U.S. POTATOES

川湘辣子鸡翅美国薯角
U.S. Potato Wedges



美国薯角	200克
鸡中翅	4只
干红辣椒丝	20克
黄飞鸿花生	30克
小虾米	10克
姜丝	10克
香醋	5克
白糖	10克
玉米淀粉	5克
料酒	10毫升

INREDIENTS 原料

准备步骤

STEPS 1 2 3

- 1 鸡中翅4只，竖切成两条，用玉米液
- 2 粉和料酒拌匀腌制15分钟。

美国脆薯条在177摄氏度油温中炸

- 3 至金黄，捞出备用。
- 4 起锅热油加入辣椒丝，姜丝和小虾米爆香，糖和香醋调味，最后撒入黄飞鸿花生和美国薯角翻炒。

DECORATION

装盘与装饰

翻炒均匀的香辣鸡翅配美国薯角盛于盘中，堆叠起来，点缀装饰花草。



Potatoes
USA



U.S. POTATOES

Bitro