

小金瓜是南瓜吗

小金瓜又叫做观赏南瓜、观赏西葫芦、看瓜。一年生草质藤本。具卷须，叶大，阔卵形具角棱或浅裂。花黄色，单性，生于叶腋，雌雄同株。果为瓠果，成熟时鲜橙红色，亦有金黄、橙黄色，下部常呈灰绿色。壳硬，不开裂。近柄处（通常悬挂处于上方）粗大呈扁球形，下部则明显收细，成三个突起，总形略似香炉。小金瓜喜温暖，性强健，要求疏松而肥沃的土壤。小金瓜亦可食用，并且小金瓜的味道十分美味，深受大家喜爱。并且，小金瓜具有入药有治疗哮喘、咳嗽的功效。

小金瓜卤肉煲怎样制作？

制作小金瓜卤肉煲的原材料有小金瓜1个，豌豆50克，麦仁150克，五花肉150克，卤水汁、老抽、精盐、植物油各适量。制作方法：①麦仁提前用凉水浸泡2小时以上，然后上锅蒸45分钟以上。②豌豆在沸水中炒熟；小金瓜切开瓜顶，去除瓜子和茎。③将蒸熟的麦仁放进小金瓜里垫底，上面铺上豌豆，五花肉以冷水入锅，在沸水中煮10分钟左右，捞出吸取血沫；在肉块上抹上老抽腌制几分钟。④热锅少油，将五花肉肉皮朝下文火煎至肉块起泡，再将五花肉放入老南水中，小火卤制50分钟左右，捞出切方块。⑤将卤肉皮朝上平铺进小金瓜，舀2勺卤汁淋在上面，盖上小金瓜的盖子上锅，大火蒸20分钟左右，小金瓜熟了即可。