

本版主题

年夜饭

一、凉拌菜(群英荟萃)

用料:黄瓜、蒜末、花生米、紫甘蓝、盐、糖、白醋、藕片、生抽、香油、菜花、白芝麻、腐竹、木耳、熟油、鸡精、蚝

油等。

做法:1.黄瓜切块,紫甘蓝切丝,藕切片,菜花切成小朵,木耳、腐竹泡发。

2.菜花、藕片、木耳等焯水空干,花生米煮熟。
3.放各种调料拌匀即可。
4.最后可用热油浇一下。油烧热后,放点花椒进去炸香,花椒去除不要,把热油烹进菜里,口感会更好。

二、凉拌皮冻(美满如意)

用料:猪皮、葱白、姜片、大料、老抽、生抽、料酒、桂皮、香叶。

做法:1.把猪肉皮用刀刮净毛,洗净放入开水锅中加少许料酒开盖煮10分钟。
2.将肉皮捞出后,用刀将肉皮里层的白色油脂刮掉,然

后切成条。

3.将切好的肉皮条再用热水烫洗两次,洗去多余的油脂。
4.另起锅开一锅水(约3碗水),水开放入切好的肉皮。
5.下葱白、姜片、大料、橙皮、香叶。
6.放生抽和老抽个一小

勺。

7.大火煮开后,转小火煮至肉皮发软。差不多1小时后将调味料捞出,继续小火煮,直至锅内的汤有黏性为止。
8.待汤汁晾凉后,倒入保鲜盒中放入冰箱冷藏至凝固成型。
9.食用时用蒜末、香菜末、醋、白糖、盐、生抽调成汁拌一下即可。

盆内澄清待用。

3.另取净锅上火,加白糖炒成糖色,盛入碗内待用。接着将澄清的原汤放入锅中,放入猪头肉,加糖色、酱油、白糖、精盐、绍酒调好色。用纱布袋装入八角、花椒、小茴香、丁香、桂皮、葱姜,扎好放入锅中,小火将猪头肉焖至酥烂,除去浮油,然后大火稠浓汤汁即可。

三、猪头肉(红红火火)

原料:猪头、辣椒、盐、花椒、小茴香、桂皮、葱姜、八角常用调料适量。

做法:1.将猪头洗净后劈开,割除耳圈、眼角、淋巴结块、鼻肉软骨及杂物。猪脑另作它用。将剔去骨的猪头肉切成5

块,放入清水中,反复刮洗,去尽杂污血污后,放清水锅中焯水20分钟,再捞出洗净。

2.将焯水洗净的猪头肉放清水锅中连同头骨一起煮开,撇去浮沫,煮至五成熟。捞出稍凉,改棋子块,汤倒入

勺甜面酱,一点五香粉;再倒入花椒水,用手抓上劲。抓上劲之后,打入半个鸡蛋清,再用手抓上劲,再撒入干淀粉,反复用手抓匀。然后浇上香油。腌制4小时。

3.锅中放宽油,大约是肉片的四倍。烧至七成热时,基

五、肉末豆腐(金玉满堂)

用料:嫩豆腐600g、肉末150g、酱油10ml、细盐3g、味精3g、黄酒5g、姜末5g、葱花3g、胡椒粉1g、鲜汤300ml、湿淀粉25g、熟猪油50g。

做法:1.将豆腐切成2厘米见方块,放入沸水锅内,加少许细盐,煮沸待用。

2.将锅烧热,加猪油,投肉末下锅,加姜末、黄酒、汤、酱油、细盐、胡椒粉,烧沸后,下湿淀粉勾芡推匀,加味精,撒葱花,淋上猪油,盛起装盘即成。

六、红烧肉

(鸿运当头)

用料:五花肉、生姜几片、桂皮一块、冰糖几块、香叶几片、八角2个、红枣6只、草菇老抽30ml、盐5g、醋25ml、香葱10g、蒜四瓣。

做法:1.五花肉清洗干净,整条放入开水中灼烫30秒。

2.捞出放在水龙头下冲洗至凉透,切厚块,放进开水锅中灼烫30秒;再次捞出放在水龙头下冲洗至凉透,放进开水中再次灼烫30秒,捞出沥干水分。

3.锅里放油,冷油放入桂皮、香叶和八角,小火炒出香味。

4.加入五花肉一起煸炒,炒至两面稍为微黄。放入冰糖或者红糖、草菇老抽和生抽、盐。翻炒均匀,让每块肉都上色。

5.加入没过全部材料的热开水,不用盖锅盖,大火煮开,撇走浮沫。

6.加入姜片和红枣,大火煮开后转小火炖煮40分钟—1小时。

7.大火收汁,边收汁边翻炒,直到酱汁浓稠,每块五花肉上都裹着酱汁即可。

七、糖醋排骨

(甜甜蜜蜜)

用料:排骨500g左右、姜2大片、葱、芝麻、八角、冰糖25g、生抽、老抽、料酒、米醋、盐、鸡精、热水、油等。

做法:1.把排骨冷水下锅,煮开后捞出排骨过凉水冲洗干净,擦去表面水分。

2.葱切小段,姜切小片。

3.锅中放适量油烧热后,放入冰糖小火融化。

4.倒入排骨翻炒两分钟左右挂糖。

5.把葱、姜放进去和排骨翻炒均匀。

6.倒入生抽、料酒、老抽和米醋翻炒至排骨上色。

7.倒入热水没过排骨,把八角放进去,大火煮开后改中小火炖煮。

8.炖煮约五十分钟至一个小时,调入适量的盐和鸡精。

9.改大火收汁撇芝麻即可。

八、韭菜炒香干

(长长久久)

用料:五香豆干4—5块、韭菜100g、生抽一勺、盐适量、胡椒粉半勺。

做法:1.豆干切薄片。

2.韭菜洗净后剪去根部顶端,切成寸段。

3.锅内放适量油,烧6成热后放入花椒粉爆香。

4.将豆干放入锅中翻炒,加入一勺生抽翻炒均匀。

5.加入韭菜根部翻炒。

6.待韭菜根炒至断生变色后,加入韭菜叶翻炒均匀。

7.韭菜叶翻炒断生后,加入适量盐后关火,趁锅内余热翻炒均匀后出锅。

九、清蒸鲈鱼(年年有鱼)

用料:鲈鱼、青蒜、姜、猪油、蒸鱼豉油。

做法:1.鲈鱼处理好后洗净,用厨房纸擦干,两面分别划几刀,并用少许盐抹遍鱼身的内外,腌制10分钟以上,盐宜少不宜多,最后要浇蒸鱼豉油。

2.鱼肚内塞上姜和蒜,鱼身也撒上姜蒜,并倒上少许料酒,大火烧开后入锅蒸10分钟左右,关火后再虚蒸5分钟。

3.蒸好的鱼,去除姜和蒜,并把盘内的汤汁倒掉。

4.鱼身重新撒上姜蒜丝,浇上一勺烧热的猪油。

5、上桌前再浇上蒸鱼豉油,清蒸鲈鱼就做好了。

十、清炒双花(锦上添花)

用料:西兰花、菜花、油、葱、蒜、盐、油。

做法:1.将西兰花和白菜花掰成小朵洗净。

2.锅烧水,加盐,水开后双花,开两个开后捞出双花,入冷水,控水。

3.锅里放油,葱花蒜末炅锅,加入双花翻炒,加盐调味,入味出锅即可。

十一、千丝万缕虾(腰缠万贯)

用料:虾、盐、淀粉、鸡蛋、酥皮丝。

做法:1.把虾去壳去线处理好,加入鸡蛋淀粉盐腌制一下。

2.用酥皮丝把虾一只只卷起来(酥皮丝可以在网上买到,或用细面条,粉丝代替)。

3.开到小火把虾炸一下装盘。

十二、地三鲜(邻里和睦)

用料:土豆1个、茄子2个、青椒1个、酱油、糖、盐、葱花、蒜蓉、生粉、高汤各适量。

做法:1.茄子和土豆去皮,切成滚刀块;青椒手掰成小块。

2.锅中倒入多一些的油,七成热时,先将土豆块放入,炸成金黄色,略显透明时

捞出备用。

3、再将茄子倒入油锅,炸至金黄色,加入青椒块即一起捞起。

4、以少量热油爆香葱花及蒜茸,加高汤、生抽、糖、盐、茄子、土豆和青椒块,略炒。

5.加入水生粉大火收汁即可。

十三、冬瓜丸子汤(团团圆圆)

用料:猪肉馅150g、冬瓜150g、蛋清1枚、料酒1茶匙(5ml)、姜末1茶匙(3克)、姜片2片、盐2茶匙(10g)、鸡精1/2茶匙(3g)、香菜3g、香油1茶匙(5ml)。

做法:1.冬瓜削去绿皮,切成厚0.5厘米的薄片。

2.肉馅放入大碗中,加入蛋清、姜末、料酒,不要忘记加盐,适量放置,搅拌均匀。

3.汤锅加水烧开,放入姜片,调为小火,把肉末挤成个头均匀的肉丸子,随挤随放入锅中,待肉丸变色发紧时,用汤勺轻轻推动,使之不粘连。

4.丸子全部挤好后开大火将汤烧滚,放入冬瓜片煮5分钟,调入盐、鸡精把汤味提起来,最后放入香菜,滴入香油即可起锅。

十四、炸油糕(步步高升)

用料:黄米面350g、开水180ml、豆沙馅300g、油适量。

做法:1、面絮:首先将350g黄米面+开水180ml左右用筷子搅拌(搅拌成絮状),用手简单揉搓使得颗粒均匀不要有大块面。

2、蒸:提前烧一锅热水,烧开后关火,放上蒸板蒸布,将面絮状的黄米面平铺在蒸布,开水蒸熟10—15分钟(拨开没有干面粉就熟了)。

3、面团:蒸好后提着蒸布取出,利用蒸布揉成面团,这一步会很烫小心哦(趁热做不然面会干掉),面团揉的差不多放入盆中,加入适量的油再揉搓面,使得面和油充分混合,揉成光滑的面盖上布子备用。

4、包:准备豆沙300g左右,取一部分面团先揉成条状,在切成剂子,按扁,擀成圆形,和包饺子一样包入豆沙,一个剂子皮约20g左右。

5、炸:油温8成热下入油糕,一次不要炸太多容易粘连,下入锅中飘起来在翻滚不容易沾筷子,因为食材都是熟的炸到表皮金黄就可以出锅了。

6、炒锅里放入少量食用油,放入几粒花椒炸至出香味,成花椒油,炸好的花椒油浇在馅料里,用手把花椒油与馅料抓拌均匀,肉馅就调好了。

7、将饧好的面团放在案板上,分成大小合适均匀的小剂子,擀成饺子皮。饺子皮中间放上馅料,捏成饺子形状。

8.将饺子放入锅中煮熟。

9.将饺子放入锅中煮熟。

10.将饺子放入锅中煮熟。

11.将饺子放入锅中煮熟。

12.将饺子放入锅中煮熟。

十六、羊肉胡萝卜馅饺子(喜气洋洋)

用料:橘子皮、面粉、胡萝卜、羊肉、清水、花椒、八角、大葱、生姜、五香粉、盐。

做法:1.面团和好放在一边饧制。

2.羊肉馅的制作与调味:准备羊肉,用清水洗净表面杂质,用刀剁成羊肉末。

3.将葱花、生姜末放在羊肉末上,用刀剁到葱姜变得细小,肉末上根据各人口味撒入适量食盐,撒入适量五香粉,再用刀把肉末与调味料剁制均匀,剁好的羊肉馅放在大碗中备用。

4.准备洗净的胡萝卜,用刀剁成末,然后将胡萝卜末放在一块干净百洁布上,用手挤出胡萝卜汁备用。

5.将挤掉水分的胡萝卜末放在装羊肉馅的碗中,把羊肉馅与胡萝卜末抓拌均匀,挤出的胡萝卜汁倒在馅料里,把胡萝卜汁与馅料抓拌均匀,使馅料充分吸收胡萝卜汁。

6.炒锅里放入少量食用油,放入几粒花椒炸至出香味,成花椒油,炸好的花椒油浇在馅料里,用手把花椒油与馅料抓拌均匀,肉馅就调好了。

7、将饧好的面团放在案板上,分成大小合适均匀的小剂子,擀成饺子皮。饺子皮中间放上馅料,捏成饺子形状。

8.将饺子放入锅中煮熟。