

# 我们的节日·春节

主题策划: 闫广明 许晓辉  
稿件统筹: 冯海砚  
政教专刊部主办

本期主题

## 晒晒我家年夜饭

除夕夜里,承载着一  
年里最诚挚的期许;  
年夜饭上,蕴含着一年  
里最浓厚的亲情。  
春节,对每个人来说  
意义非凡,结束一年的  
奔波,和家人吃一顿团  
圆的年夜饭,感觉才是  
真正的过年,年夜饭上  
的美味佳肴早已超越  
了本身的馥郁,折射出  
另一番乡愁。今年,有  
的人无法回家,选择就  
地过年,但是年夜饭却  
少不了。今年不一样的  
年夜饭有些什么新吃  
法?本刊在除夕之夜特  
别晒出我市一些“食客  
”们的独特手艺。

吕梁日报

3



### 紫气东来

推荐人: 张娟娟, 媒体记者。

推荐菜品: 紫气东来(蓝莓山药)

制作方法: 1.将蓝莓酱倒入容器内,放少许白糖,然后加少许放凉的白开水,调匀备用。2.将长山药去皮,切成条状摆入盘中。3.蒸锅放水烧开,将摆好盘的长山药放蒸锅蒸熟后放凉,淋上调好的蓝莓酱即可。

### 七星高照

推荐人: 林燕, 机关干部

推荐菜品: (七星高照)香菇酿肉

材料: 猪肉150克,香菇7朵左右,大葱一根,小葱一根,鸡蛋一个,生抽1勺,白砂糖少许,盐、八角粉、生姜、料酒、蚝油、香油、淀粉适量。

步骤: 1.大葱、生姜适量切碎放入猪肉内,再加入鸡蛋、生抽、盐、八角粉、料酒、蚝油、香油、淀粉适量,朝一个方向搅拌均匀成顺滑无颗粒的肉馅备用。2.香菇洗净,剪掉香菇蒂。将拌好的肉馅放在香菇上。3.平底锅加热,倒少许油。将香菇的肉馅面放入平底锅,中火煎2分钟左右,表面略焦即可。4.将煎好的香菇摆放在盘里,放入蒸锅,大火上汽后蒸20分钟左右。5.取干净盘子,将蒸好的香菇重新摆放整齐。盘中蒸出来的汤汁倒入平底锅,加少许蚝油、白砂糖,大火烧开后倒入水淀粉勾芡,不断搅拌至粘稠关火。6.将勾好的芡汁浇在蒸好的香菇上,撒少许葱花即可。

### 年年有余

推荐人: 臧小和, 退休工人

推荐菜品: 年年有余(红烧鲈鱼)

制作方法: 将鲈鱼洗净改刀,经过腌制、挂糊、过油、浇汁、勾芡等程序,淋入鱼盘即成。不到半小时,一道色香味俱全的菜品便大功告成。

### 鸿运当头

推荐人: 刘国丽, 学校教师。

推荐菜品: (鸿运当头)蒜蓉土豆泥

制作方法: 1.取一颗土豆去皮,切薄片上锅蒸熟,取出趁热用擀面杖捣成土豆泥。2.在土豆泥中加入少许盐、一勺土豆淀粉,搅拌均匀后,用勺抹平整,放入蒸锅,上汽后蒸10分钟。3.准备料汁。碗中放入蒜末、辣椒粉,浇上热油炸香。再放入生抽、陈醋、少许的鸡精和一点点盐,搅拌均匀备用。4.将蒸好的土豆泥取出,倒上调好的料汁,再撒上葱花即可。

### 满树银花

推荐人: 赵娜, 英语教师。

推荐菜品: 满树银花(油炸金针菇)

制作方法: 这道菜为百姓日常餐桌上的菜品,不同于平时的炒或煮,这道菜是用油炸的,将金针菇掰成一簇簇的裹上面粉,金针菇遇油开花,色泽鲜嫩,口感酥脆。赵娜说:“过年的时候做上一道‘满树银花’,好吃好看寓意又吉利,保准大家都满意。”

