

6道菜让你吃出年味

今天是除夕,夜幕降临,一家人团聚在一起,吃着年夜饭,辞旧迎新,是一件非常幸福的事情!但是,随着人们生活水平的提高,除夕夜吃什么可能是家家户户比较上心的事情。

其实,有很多菜都是可以提前准备的,可以等到除夕夜“二次加工”一下,简单又省事!今天,本刊与广大读者一起分享6道喜庆菜,并为广大市民、广大家庭送上新春祝福!



第一道

【四喜丸子】

寓意:福、禄、寿、禧

- 1.将猪前肘肉剥成肉馅,装入盆中,加入葱末和姜末,加入生抽、老抽、盐、香油朝一个方向搅拌至肉馅上劲。
- 2.加入莲藕末和馒头渣或者面包糠,加入骨头汤,搅拌均匀,反复摔打肉馅,让肉馅起劲成团。取和拳头大小差不多的一团肉馅,团成丸子。
- 3.锅内多加一些食用油,将油烧至六成热,放入丸子,中小火炸,炸至丸子表面金黄后,捞出控油,放凉备用。
- 4.食用时,将丸子提前取出解冻,放入锅中,加入葱段、姜片、生抽、老抽、适量清水,大火煮开后,小火炖15分钟后,大火收汁,将汤汁收至浓稠,即可出锅。



第二道

【梅菜扣肉】

寓意:红红火火、蒸蒸日上

- 1.取一块带皮五花肉,冷水下锅,加葱段、姜片大火煮开后,中火煮20分钟,捞出过凉。然后用牙签在猪皮上扎满孔,涂抹老抽上色。
- 2.锅内加油烧热,将五花肉放入锅中煎,煎至猪皮上色后,捞出放凉。切成薄片,加生抽、老抽、盐、豆腐乳、白糖,抓拌均匀腌制2个小时后,将猪皮一面朝下,摆入碗中。
- 3.提前将梅干菜泡软,挤干水分。锅内加油烧热,放入葱、姜末炒香,下入梅干菜炒香后,铺在肉

上,上锅蒸1小时后取出,放凉,放冰箱冷冻。食用时,再放入锅中蒸一下,扣在盘子中,即可食用。



第三道

【酱牛肉】

寓意:牛气冲天

- 1.将牛腱子肉放入清水内,浸泡出血水后,放入锅中,加凉水,大火煮开后,撇除浮沫,煮十分钟后,捞出。
- 2.将牛肉放入锅中,加入足量热水,加入黄酱、生抽、葱、姜和卤肉调料包,大火煮开后,转小火炖3个小时以上,再转大火炖15分钟后关火,使牛肉在汤汁内浸泡至放凉,再将牛肉捞出晾干,食用时切成片,摆入盘中即可。



第四道

【卤肘子】

寓意:招财进宝、大富大贵

- 1.将猪肘处理干净后,洗去血水,放入冷水锅中,加葱段、姜片、料酒大火煮开后,撇除浮沫,煮10分钟后,捞出。
- 2.锅内加油,放入冰糖,小火炒好糖色后,放入肘子,将变面煎至金黄后,加入开水,没过肘子。加入生抽、老抽、盐、卤肉料包,大火煮开后,转小火炖2个小时,即可出锅。



第五道

【八宝饭】

寓意:团团圆圆、幸福甜美

- 1.将糯米、花生米、赤豆等,放在清水内,浸泡3个小时以上,再放入锅中煮15分钟,捞出沥水备用。
- 2.将大枣、枸杞、葡萄干清洗干净,摆放在碗底,放入煮好的糯米,再放入一层蜜红豆,再放入糯米,加入红糖水,和糯米平齐。
- 3.锅内加水,将蒸碗放入笼屉内,大火蒸,上蒸汽后蒸40-50分钟。取出后放凉,食用时,上火再回锅蒸一下,盖在蒸碗上,快速倒扣,将八宝饭倒扣在盘子内。



第六道

【猪皮冻】

寓意:花开富贵、锦上添花

- 1.将猪皮上多余的油脂刮掉,冷水下锅,加葱、姜,大火煮开后,煮10分钟,然后将猪皮捞出,切成长条。
- 2.锅内加水烧热,放入猪皮,加入葱段、姜片、香叶、桂皮、八角,大火煮开后,转小火炖1个半小时。加盐调味后,加点生抽调色。
- 3.将香料挑出后,把猪皮和汤汁,倒入盆中,自然放凉冷却后,就会成冻,放在室外阴凉通风的地方,或者冰箱保鲜。食用时,取一块,切成长方形的厚片,沿着盘子的四周,摆一圈,中间放上一小碟蒜泥,蘸着蒜泥,Q弹爽滑,清凉爽口的猪皮冻就做好了!

这些分享,有没有触动到您的味蕾,是否有让您有立马下厨试试的冲动呢?心动不如行动,想吃哪道菜,放下手机,赶快去试做一下吧!

如果您喜欢这些分享的美食,请将分享转发给您身边更多爱生活、爱美食的朋友!



烟火味回归·春节特刊

喜庆
吃出

新春走基层

校对:白颖凯
责编:冯海砚
策划:闫广明
政教专刊部主办