

春节
特刊



10大晋菜：让年夜饭有味有韵

◎ **过油肉**：晋菜的代表，凸显浓厚的山西地方特色，过油肉色泽金黄鲜艳，味道咸鲜闻有醋意，质感外软里嫩，汁芡适量透明，既可佐酒，又可用来拌食面条，是一道非常理想的佳肴。

◎ **大烩菜**：山西最具烟火气的特色风味菜，是把各种食材混合在一起制作来吃，内容较为丰富，制作方法简单方便，此菜汤鲜味厚，营养丰富，老少皆宜，经过历代改良和丰富口感，大烩菜成为山西人心中最隆重的美食。

◎ **糖醋鱼**：山西名菜一绝。是用正宗山西老陈醋、黄河大鲤鱼烹制的美味佳肴，黄河鲤鱼素有金鳞、赤尾一说，

不仅具有高端典雅的外观，而且吃上去也是酸中带甜，外焦里嫩，一般是宴请的压轴菜，寓意鲤鱼跃龙门。

◎ **香酥鸡**：晋菜当中的中路菜系，将中路菜注重菜肴酥烂、厚味的理念体现得淋漓尽致，成菜色泽红润，吃起来香酥软烂，鲜美多汁，是一道特别适合做下酒菜的美食，也是喜庆宴席必备特色菜。

◎ **扣肉**：属于蒸菜。制作时沿用着“烧七成，煮八成，要吃熟的上笼蒸”口诀，成菜颜色酱红油亮、汤汁黏稠鲜美，扣肉滑溜醇香，爽口而不腻人。

◎ **糖醋丸子**：作为一道地地道道的山西菜，有山西的标志性调味料：醋，

酥脆的丸子搭配着绵密的老陈醋，糖汁儿的颜色调得明艳鲜亮，咬一口还冒着热气，好吃到停不下来。

◎ **虾酱豆腐**：山西晋中、吕梁一带的经典名菜。一道制作精良的虾酱豆腐，表面冒着大量的气泡，类似蟹眼泡儿。因此，虾酱豆腐在当地也称“睁眼豆腐”。

◎ **醋浇羊肉**：冬季大家喜食热量高的食物，便于御寒取暖。羊肉的主要功效就是补肾温阳，所以不宜与醋同食，但聪明的山西厨师另辟蹊径，醋浇羊肉妙在“浇”上，羊肉快出锅时，快速一“浇”，醋香四溢，又不破坏羊肉的营养。

◎ **葱烧台蘑**：山西当地的一道特色菜，选用了山西特有的五台山台蘑，该菜品用上等的葱白与台蘑高汤勾芡，烧至入味，葱香味浓，台蘑鲜香适口，台蘑因无污染、高营养著称，味道鲜美，营养价值高。

◎ **铜火锅**：山西传统风味名菜。每逢寒冬季，山西中北部地区各式各样的火锅开始应市，无论聚餐还是筵饮都少不得铜火锅，用餐时点起火来，炉内的火光闪闪，锅中的食物沸腾，光与气交辉，很容易便可让人感受到欢快与温馨的氛围，称得上是一种特殊的享受。

别样年味·团圆



策 划：李 牧
责 编：冯海现
实 习 编 辑：王雅妮
校 对：孟柯好