

舌尖上的美味佳肴

美食

佳肴

春节至，美食是过年的魂。食物中满满家的味道，融合思念的气息被端上餐桌，围绕阖家欢乐的场景包裹浓浓年味，今天为大家介绍几道山西人餐桌上的春节美食，尝尝山西的年味！



烧肉

烧肉是山西人过年餐桌上必备的菜品之一。通常都是在腊月二十三之后，一大块一大块得做好，烧肉色泽红中透着焦黄色，油光四射，看着就超有食欲。过年宴客，切片后或红烧、扣碗、做烩菜、煮铜火锅，肥而不腻、酥软可口。

做法: 1、用刀将肉皮刮干净，切成10-15厘米见方的块，入开水锅氽净捞出。

2、放到有料酒、花椒、八角、葱姜蒜的汤锅中煮至八分熟，煮前用线绳将肉块打十字绑紧。

3、将煮好肉块凉凉，煮肉汤放置一边。

4、肉皮的部分抹上蜂蜜，放入八分热的油锅中炸一小会儿。

5、炸至金黄色时捞出，放入肉汤锅里。看到肉皮上起了小泡，烧肉就基本做好了，可以冷冻起来。

6、将烧肉切片，再放上葱姜蒜、花椒、八角，少许酱油，将煮过肉的汤浇在上面，上锅蒸半个小时即可。

过油肉

甜面酱；一点五香粉；再倒入花椒水，用手抓上劲。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7成熟时，基本油已冒烟，分散下入肉片，大约30秒钟捞出备用。

4、调好碗汁备用：由于是急火快炒，先调好碗汁：放入酱油；料酒；醋；鸡精；清水；淀粉。

5、这里醋是关键，一勺酱油，放二勺醋！

6、急火快炒，倒碗汁。锅中放油，爆香葱姜片，立即倒入黄瓜片，肉片；木耳，迅速翻炒，倒入碗汁炒匀即可。



干炸带鱼

作为一个山西人，饭桌上如果没有干炸带鱼这道菜，绝对不能算圆满！这道菜不仅鲜香可口，酥脆诱人，



而且烹饪工艺还很简单。

做法: 1、将带鱼去肠、去头尾、刮鳞洗净后切成5厘米长的段，然后用姜末、花椒粉、大料粉、盐腌制一下，淀粉调水挂浆；

2、锅中放植物油烧热，将带鱼段取出，逐个下入油锅，慢火炸至两面金黄时，捞出装盘，即可食用；

3、喜欢椒盐的盘中放点椒盐蘸着吃更是别有一番风味。

鱼香茄子

段，豆瓣酱剁碎备用。

2、往茄条里撒少许盐，然后拌匀，腌制10分钟。把糖、鸡精、生抽、醋，倒入碗内再放半碗清水。

3、锅内加入适量油，油热后加入切条，炸至金黄后取出。留过底油，将肉末放入煸炒。

4、煸炒到快要成熟，倒入豆瓣酱，红辣椒煸炒，加入蒜，炒出香味，将茄条放入锅中煸炒。将碗里的汁倒入，加入茄子，煸炒均匀，关火，淋上点香油，装盘。



鱼香茄子虽是一道川菜，却深受山西人的喜欢。因其味道厚重悠长，余味缭绕，回味无穷，故称“余香”。

做法: 1、将茄子切成约7厘米长条，蒜切末，红辣椒切



鸡肉谐音的寓意是，吉祥如意，心想事成。可乐鸡翅也成为许多人饭桌上必不可少的一道美味佳肴。

做法: 1、首先要将鸡翅

可乐鸡翅

洗净，再把葱姜切成片，打开可乐，用杯子倒出半罐可乐。

2、锅内先烧开水，在放入鸡翅煮滚后捞出，沥干水分。在锅内放少许油烧热，

放入鸡翅煎至两面泛黄即止。

3、倒入准备好的可乐、老抽，加入姜葱、盐、料酒烧开转小火至汤汁浓稠即可。

