

舌尖上的美食

美味佳肴

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,入开水锅焯净捞出。
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

过油肉是山西著名的传统菜肴之一,号称“三晋一味”。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,不薄不厚,非常好吃!

做法:1、里脊切片;黄瓜;木耳;葱姜。
2、先用热水泡好花椒水,肉片上放一勺



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



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

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。



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

糖醋丸子

山西人吃饭离不开醋。各种美味的用醋烹制的菜肴也广为流传。好吃的糖醋丸子是一道色香味俱全的汉族传统名菜。此菜做法虽然简单,可也是需要用心。

做法:1、拌馅。肉馅放葱



逢年过节山西人一定要自己动手熬制猪皮冻,入口即化,相信这道菜一定也是你家饭桌上必备的一道菜。

做法:1、猪肉皮仔细清洗干净,切成小块。

2、放入高压锅,加水。水是肉皮的2倍。加一点盐,不用太多,吃的时候有酱油搭配。

3、盖好,开锅后压15分钟,自然放气。煮好后,倒入小盆,

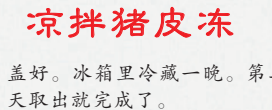
姜碎、蛋清、料酒、淀粉、盐,再放白菜碎和胡萝卜碎,拌匀。

2、余丸子。烧开水,用勺挖肉馅成球状下锅。漂浮几分钟即可捞出沥水备用。

3、炒丸子。锅中放少许油,将丸子下锅翻炒片刻,不要过力防止碎了。上色即可。

4、调糖醋汁。糖醋汁比例:一勺料酒、两勺醋、三勺糖、四勺酱油、五勺清水。将调好的汁倒入锅中翻炒。

5、出锅。汁变浓稠即可盛出,撒葱花。可将糖、醋、水、番茄酱以1:1:1:1的比例调匀,即为糖醋酱。



凉拌猪皮冻

盖好。冰箱里冷藏一晚。第二天取出就完成了。



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、料酒烧开后转小火至汤汁浓稠即可。

