

经典年夜菜,美味与寓意兼得

■ 藏 间

前段时间,有一位粉丝,每周都邀请我去他家做客,在他再三的邀请下,上周末我就抽空去粉丝家玩了一天。粉丝和家人都特别热情,我就很快融入到其中了。而这个粉丝真的太用心了,提前一天就准备好七八道菜,而这几道菜都是他最拿手、家人最爱的菜。我想同样适用于年夜菜,大家不妨试试身手。

一、花开富贵



寓意来年大富大贵、红红火火。

食材准备:新鲜蒜苔、辣椒圈、肉丝、葱姜、生抽、盐、鸡精、十三香、水淀粉。

制作步骤:将蒜苔切成段,依次穿上辣椒圈,再用小刀切成十字花,放入凉水中浸泡 10 分钟,小花就会绽放开。锅中油热,放入肉丝炒熟炒散,加入葱姜和生抽翻炒入味。接着放入蒜苔,加入盐、鸡精、十三香翻炒均匀,最后淋入一碗水淀粉,大火翻炒均匀收汁,这道好看又好吃的花开富贵就出锅啦。

二、炸大虾



寓意年年有钱花,酥酥脆脆超美味。

食材准备:大虾、料酒、精盐、花椒粉、葱花、公鸡蛋、面粉、淀粉、食用油。

制作步骤:大虾去壳后开背去虾线,加入料酒、精盐、花椒粉抓拌均匀,腌制 10 分钟。碗中加入葱花、一个公鸡蛋、两勺面粉、三勺淀粉,加入适量水搅拌成酸奶状,再加入半勺食用油,这样炸出来更酥脆。将面糊倒入腌制好的大虾中。油温五成热时,下锅炸至金黄酥脆捞出,外酥里嫩,香得让人停不下来。

三、炸豆腐蒸菜



年夜饭餐桌上必备的硬菜。

食材准备:老豆腐、黄花菜、五花肉丁、葱姜、干辣椒、八角、花椒、盐、鸡精、蚝油、生抽、老抽。

制作步骤:将三毛一斤的老豆腐切成厚片,高油温下锅炸至金黄捞出控油,然后斜切成薄片摆入碗中,放上泡好的黄花菜备用。另起锅,放入五花肉丁炒香,加入葱姜、干辣椒、八角、花椒,小火炒出香味。加入适量水,放入盐、鸡精、蚝油、生抽、老抽,熬煮五六分钟。将汤汁浇在豆腐上,放入蒸锅中,水

开后蒸 22 分钟,豆腐吸满汤汁,入味又好吃。

四、豆皮蔬菜卷



好看又好吃,可随意搭配蔬菜。

食材准备:豆皮、各种喜欢的蔬菜、肉丝、料酒、蛋清、生抽、淀粉、食用油、甜面酱、白糖、白芝麻。

制作步骤:将豆皮和喜欢的蔬菜卷起来,斜刀切成小段,摆成花开富贵的造型。切好的肉丝加入料酒、蛋清、少许生抽和淀粉抓匀,腌制 5 分钟,最后加入食用油锁住水分。油热后倒入肉丝快速煸炒至变色盛出。锅留底油,放入两勺甜面酱、一勺白糖翻炒,倒入肉丝使酱汁均匀裹满,撒上白芝麻,放在盘中间即可上桌。

五、雪碧柠檬鸡爪



大小朋友都爱吃的经典美食。

食材准备:鸡爪、洋葱丝、蒜片、青红椒、柠檬、香菜、食盐、生抽、蚝油、香醋、雪碧。

制作步骤:八块一斤的鸡爪去掉指甲切开,冷水下锅,加葱姜料酒,盖盖大火焖煮 8 分钟,捞出过冰水,这样吃起来更 q 弹。清洗干净后沥干水分,加入洋葱丝、蒜片、青红椒、柠檬、香菜、一勺食盐、两勺生抽、一勺蚝油、一勺香醋,倒入雪碧没过鸡爪。拌匀后放置两三个小时,q 弹又劲道的柠檬鸡爪就做好啦。

六、广东蒸排骨

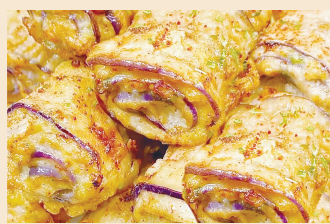


广东人的拿手菜。

食材准备:排骨、蒜末、盐、白糖、生抽、蚝油、生粉、南瓜。

制作步骤:蒜末浇热油激发出香味,放入盐、白糖、生抽、蚝油搅拌均匀,倒入排骨中,加一勺生粉抓匀,腌制半小时。南瓜切成大块,在盘中摆成圆柱形,将排骨放在中间,水开上锅大火蒸 25 分钟,香气四溢。

七、腰缠万贯(炸茄卷)



寓意事业蒸蒸日上、家庭幸福美满。

食材准备:茄子、肉末、葱姜、盐、鸡精、十三香、淀粉、生抽、蚝油、面粉、食用油。

制作步骤:楼下买的茄子不用去皮,削成薄片。八毛钱的肉末中加入葱姜、盐、鸡精、十三香、淀粉、生抽、蚝油,用手搅拌均匀。将肉馅均匀铺在茄子上卷起来。碗中倒入淀粉、面粉,加入适量清水,调成拉丝酸奶状,再倒一勺食用油,这个面糊炸酥肉、炸藕盒也很酥脆。将面糊裹在茄子卷上,六成油温下锅炸至金黄酥脆,全家老小都爱吃。

八、豆皮肉卷



逢年过节的经典特色菜。

食材准备:豆皮、肉馅、葱花、姜末、料酒、盐、鸡精、胡椒粉、生抽、蚝油、母鸡蛋、红薯淀粉、葱花、蒜末、小米辣、芝麻、生抽、陈醋、辣椒油。

制作步骤:肉馅中加入葱花、姜末、料酒、盐、鸡精、胡椒粉、生抽、蚝油,打入两个母鸡蛋,加入一大勺红薯淀粉,用筷子搅拌上劲。菜板上铺豆皮,放上肉馅铺平后卷起来。锅中水开,中火蒸 15 分钟。同时调万能蘸料,碗中放葱花、蒜末、小米辣、一勺芝麻,浇上热油炆香,加入半勺生抽、少许陈醋,有条件可加辣椒油搅拌均匀。肉卷蒸熟后改刀切成薄片,摆成富贵花开的造型,配上蘸料,鲜香四溢。

