

# 自己动手做的 年夜饭 香!

虽说现在很多人选择下馆子吃年夜饭,但要论团圆氛围,还是比不上自己在家备上一桌好菜。一年里最重要的一顿饭,该怎么准备,才能让一家老小吃得吉祥、吃得开心呢?小编精选几道“家常菜式”,愿助你为家人“筹备”一桌丰盛健康的年夜大餐。

## 发财猪手

不少地方都有这个老规矩:大年三十一定要吃猪手,寓意“发财就手”。

原料:猪蹄2个、红枣、腐乳汁、黄豆酱、花椒、香叶、砂仁、豆蔻、八角、冰糖、老抽、葱、姜、蒜、料酒、盐。

### 做法:

- 1.将猪蹄剁小块后,放入清水中泡透换两次水,放清血水。
- 2.锅烧热倒入少许油,放入葱、姜、蒜、花椒、香叶、砂仁、豆蔻、八角,小火煸香。
- 3.放入猪手略微煸炒让表皮微微变硬。猪蹄皮开始上色后,继续保持中小火翻炒。
- 4.加入料酒、老抽、腐乳汁炒出



香味,猪蹄变成棕红色后加入开水。

- 5.倒入开水没过猪蹄2/3处,用大火将汤汁烧开。
- 6.撇去表层的浮沫,然后放入黄豆酱,加盖用中火焖半小时,直到用筷子能很容易地扎穿猪蹄时,放入洗过的红枣。
- 7.继续焖10分钟,最后根据自己口味调入适量的盐,放冰糖大火收汁即可。

## 五谷丰登

原料:金瓜、玉米、花生、紫薯、栗子、山药。

### 做法:

- 1.花生、栗子洗净,捏开小口。
- 2.紫薯、玉米、山药分别洗净,切段。
- 3.金瓜洗净、切开去瓢籽,切小块。
- 4.将食材依次摆入蒸笼中。
- 5.大火蒸30-40分钟即可。



## 家常蒸大肉丸子

提起猪肉,在这年夜饭里是绝对不能少的。因为除了要健康美味,年夜饭还对明年寄予着各种美好的期许。因此菜品也要讨个好彩头,有了猪肉就“珠圆玉润”,大家伙明年过得滋润润的。

原料:猪肉馅半肥半瘦一斤、荸荠4个、花椒、大葱、姜、五香粉、盐、肉汤、鸡蛋1个、八角。

### 做法:

- 1.荸荠洗净去皮,用刀拍碎。
- 2.葱姜切末泡沸水,花椒也泡在沸水中。
- 3.肉馅里加入荸荠,打入一个鸡蛋。顺着一个方向搅打。
- 4.加入盐、五香粉,一边顺着一个方向搅馅儿一边一点点加葱姜水、花椒水,直至肉馅儿微微上劲儿。

5.盘子底部抹上油,将搅好的肉馅儿用手搓成大丸子。

- 6.煎锅里放入少量的油,将丸子在锅里慢慢滚动略煎一下轻轻取出待用。

- 7.锅内倒入高汤,放入葱姜大料大火煮开。

- 8.将煎好的丸子放入汤内,再倒入大碗中,上锅开锅后,中火蒸45分钟即可,出来后可以撇去一点点浮油,拣去葱姜八角即可。

## 黑松露红烧肉

表面刮刮,肉皮表面是洗不干净的,一定刮刮,就会看见肉皮其实很脏。

2.刮好皮的五花肉切成大块,这样炖出来五花三层,吃着痛快。

3.锅内加油,放入葱姜片煸出香味,将五花肉块放入油锅煸炒。

4.煸炒至五花肉出油后,将油倒出,放入香叶、小茴香继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

5.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

6.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

7.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

说起妈妈的味道,很多人第一个想到的就是自己妈妈做的红烧肉。那碗红烧肉里,承载的不仅是美味,更是一种思乡的情绪。如果你觉得红烧肉太普通,那么加入上好的黑松露,就能让普通的红烧肉升级好几个档次。

原料:有机五花肉、云南黑松露、香叶、小茴香、葱姜、生抽、老抽、糖、盐、料酒。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

上划上几刀,这样炖出来的肉才更入味。

2.将五花肉放入冷油锅中,小火

慢火煎至五花肉出油后,将油倒出,放入葱姜片、黑松露片,继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

3.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

4.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

5.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

上划上几刀,这样炖出来的肉才更入味。

2.将五花肉放入冷油锅中,小火

慢火煎至五花肉出油后,将油倒出,放入葱姜片、黑松露片,继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

3.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

4.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

5.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

上划上几刀,这样炖出来的肉才更入味。

2.将五花肉放入冷油锅中,小火

慢火煎至五花肉出油后,将油倒出,放入葱姜片、黑松露片,继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

3.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

4.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

5.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

上划上几刀,这样炖出来的肉才更入味。

2.将五花肉放入冷油锅中,小火

慢火煎至五花肉出油后,将油倒出,放入葱姜片、黑松露片,继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

3.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

4.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

5.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

上划上几刀,这样炖出来的肉才更入味。

2.将五花肉放入冷油锅中,小火

慢火煎至五花肉出油后,将油倒出,放入葱姜片、黑松露片,继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

3.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

4.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

5.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

上划上几刀,这样炖出来的肉才更入味。

2.将五花肉放入冷油锅中,小火

慢火煎至五花肉出油后,将油倒出,放入葱姜片、黑松露片,继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

3.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

4.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

5.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

上划上几刀,这样炖出来的肉才更入味。

2.将五花肉放入冷油锅中,小火

慢火煎至五花肉出油后,将油倒出,放入葱姜片、黑松露片,继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

3.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

4.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

5.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

上划上几刀,这样炖出来的肉才更入味。

2.将五花肉放入冷油锅中,小火

慢火煎至五花肉出油后,将油倒出,放入葱姜片、黑松露片,继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

3.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

4.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

5.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

上划上几刀,这样炖出来的肉才更入味。

2.将五花肉放入冷油锅中,小火

慢火煎至五花肉出油后,将油倒出,放入葱姜片、黑松露片,继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

3.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

4.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

5.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

上划上几刀,这样炖出来的肉才更入味。

2.将五花肉放入冷油锅中,小火

慢火煎至五花肉出油后,将油倒出,放入葱姜片、黑松露片,继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

3.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

4.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

5.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

上划上几刀,这样炖出来的肉才更入味。

2.将五花肉放入冷油锅中,小火

慢火煎至五花肉出油后,将油倒出,放入葱姜片、黑松露片,继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

3.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

4.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

5.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮

上划上几刀,这样炖出来的肉才更入味。

2.将五花肉放入冷油锅中,小火

慢火煎至五花肉出油后,将油倒出,放入葱姜片、黑松露片,继续煸炒,煸到肉表面焦边,倒入少许生抽。

3.冰糖砸碎(也可以用白砂糖),冷锅烧热放入一勺油,倒入冰糖末,冰糖末和油的比例是1:1,中火,锅铲顺时针搅,边炒边看颜色,接近棕红泡泡冒出即可关火。

4.将煸好的肉和糖色一起倒入锅内,加入一点老抽、盐、黄酒、水,水开后盖盖用小火炖一小时左右。

5.黑松露刨片放在红烧肉上,吃的时候一块肉放上一片黑松露,浓郁鲜香。

### 做法:

- 1.五花肉洗净,用刀使劲在肉皮