



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、姜、蒜、料酒、盐。

做法:

- 1.将猪蹄剁小块后,放入清水里泡透换两次水,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



春节也是盘点一年收获的季节。一笼五谷丰登,不但颜色艳丽,更是营养丰富,你所需的营养都可以吃得到。

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。



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

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,但要说团圆氛围,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饭。



- 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,切寸段。
- 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。



- 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。



清蒸鲈鱼

鱼在中国人的年夜饭餐桌上必不可少,为的就是图个好彩头——年年有余。讲究的人家这一天做鱼必须是全鱼,但红烧煎炸容易破皮,最简单的方法就是清蒸。

原料:鲈鱼1条、大葱1根、生姜5片、料酒1匙、白胡椒粉少许、蒸鱼豉油3匙、盐1小匙、植物油。

- 做法:**1.将鱼洗净收拾干净,再在鱼脊骨处切一刀,以防鱼蒸熟后由于鱼骨收缩而使鱼整体变形。2.在鱼身上加入料酒和少许盐、白胡椒粉,抹匀腌15分钟。3.生姜和大葱切成丝,均匀地铺满鱼身上下。4.蒸锅加水烧开后上汽后,将鱼放入锅内。中大火蒸6~7分钟关火,再利用锅内余温“虚蒸”5~8分钟,端出锅后倒掉盘子里蒸鱼的水。5.取小碗倒入适量蒸鱼豉油,加水拌匀,倒入锅内烧开。6.另取一锅,烧一些热油。将烧热的豉油调料浇在鱼身上,再将热油迅速浇在鱼身上即可。

香椿豆芽拌鸡丝



豆芽也被称为如意,而香椿又是属于春天的味道,意味着新的一年和春天即将到来。

原料:香椿1把、鸡胸脯肉1块、豆芽50克、食盐、味精、料酒、香油、淀粉、白糖、鸡蛋清1个。

做法:

- 1.鸡胸肉洗净,切成丝,加料酒、蛋清和淀粉抓匀,腌制10分钟。2.香椿芽去蒂,洗净,放入开水中焯一下,切成段备用。3.豆芽也放入开水中焯一下。4.将鸡丝放入开水中滑一下,沥干水分备用。5.将鸡丝、香椿和豆芽混合,加入盐、糖、香油和味精拌匀。6.起油锅,烧热油,趁热浇在香椿豆芽鸡丝上,拌匀即可。

橙汁藕片

寓意“佳偶天成”的橙汁藕片,是丰盛的年夜饭餐桌上的“小清新”。

原料:莲藕一节、橙汁、盐。

做法:

- 1.嫩藕去皮洗净,切成0.2厘米厚的薄片,为防止藕片变黑,可把薄片浸入淡盐水里片刻。2.锅里加水煮开,藕片放入沸水中焯至沸水再次沸腾,立刻把藕片捞起,浸入冰矿泉水中10分钟(这一步骤可使藕片咬起来更加爽口)。3.容器里倒入橙汁,放少许盐以降低橙汁的甜度不至于腻,把藕片放进橙汁里浸泡一夜即可。



珍菌饺子

饺子与“交子”谐音,意味着更岁交子。过春节吃饺子也被认为是大吉大利。另外饺子形状像元宝,包饺子意味着包住福运,吃饺子象征生活富裕。这是一个又算菜又算主食的菜品,珍菌鲜美香滑,青菜嫩绿润泽。

原料:香菇干50克,鸡腿菇100克,金针菇100克,平菇100克,油菜1000克,小麦面粉350克,鸡蛋,香油、姜、盐。

做法:

- 1.干香菇放入温水中泡开;干金针菇去掉根;将泡开的香菇去蒂切成粒。

- 2.平菇、鸡腿菇、金针菇分别放入沸水锅中,焯水后捞出;油菜也放入沸水锅中,焯水后捞出冲凉。

- 3.将鸡腿菇、金针菇、平菇分别切成粒。

- 4.油菜切成细粒,再和各种食用菌类一起加入盐、味精、油、麻油、姜末拌匀即成珍菌馅。

- 5.将面粉、盐2克、水30毫升、鸡蛋混合在一起,揉搓成面团,再将面团分小块,再擀成面皮,备用。

- 6.擀好的面皮中包入馅,捏好,包成饺子,以常法煮熟即可。



水煮牛肉

牛肉蛋白质含量高,而脂肪含量低,味道鲜美,受人喜爱。一盘红红旺旺的水煮牛肉,端上桌看着心里都热乎乎的,非常适合除夕夜。

原料:牛肉、生菜、葱、姜、蒜、干辣椒、花椒、水淀粉、豆瓣酱、酱油、料酒、高汤、花椒面、辣椒面、小米椒、盐、油。

做法:

- 1.牛肉横刀切大薄片,加蛋清、盐、酱油、料酒、水淀粉抓匀。要想牛肉嫩,窍门是加入少许清水抓匀,这就是上浆。最后很关键:牛肉内加入少许生油拌匀,有条件放入冰箱冷冻一会儿,可以防止一会儿脱浆。

- 2.青蒜切末、生菜洗净撕小块,干辣椒剪短,小米椒切圈,香葱、蒜切末。

- 3.锅中放油,煸香花椒,放入干辣椒段,煸出香味。

- 4.放入剁得很碎的豆瓣酱,煸炒出红油。加入高汤或鸡汤。

- 5.大火将汤汁煮沸,放入腌渍好的牛肉,将牛肉慢慢滑散断生。

- 6.将撕碎的生菜铺在盆子的底部,捞出牛肉放在生菜上倒上汤汁,撒上青蒜末、香葱、小米椒圈、蒜末、花椒面、辣椒面等。

- 7.另起一锅,烧热油,迅速浇在水煮肉上,烹出所有香味即可。

油焖冬笋苹果



这道菜寓意“竹报平安”。传统的油焖笋常被诟病“油太多”,加上苹果就可以很好地和,而且更添一份美好的祝愿。

原料:冬笋两个,苹果一个,生姜、冰糖、老抽、生抽、盐、油。

做法:

- 1.冬笋去掉老根和笋衣,切成寸段,苹果削皮切

- 成小块。
- 2.锅里坐水烧开,放入苹果块,略焯一下捞起沥干备用。

- 3.将冬笋放入开水锅中,加盐焯烫七八分钟,这样可以去除涩味和过多的草酸钙,捞出沥干水分待用。

- 4.另起一锅烧热,下宽油,下姜片煸香,下笋段翻炒至表面微焦,接着下入冰糖、老抽、生抽炒匀。

- 5.加半碗水到锅中,盖上锅盖小火焖5分钟,继续大火翻炒把汁收干。

- 6.最后加入焯好的苹果块,翻炒均匀即可。



富贵年糕炒蟹

年糕又称“年年糕”,与“年年高”谐音。螃蟹也有“和谐”的寓意,这一道富贵年糕炒蟹,非常适合年夜饭餐桌。

原料:年糕1包,红花蟹2只,洋葱半个,姜、盐、味精、白糖、料酒、番茄酱、梅子酱、辣酱、香油。

做法:

- 1.年糕用水泡20分钟。
- 2.把螃蟹洗净切块,抓干淀粉后,倒入热油中,炸成红色,捞出沥油。

- 3.锅内加点点油,放蒜末、姜末爆香,加入螃蟹翻炒。

- 4.再加料酒、番茄酱、梅子酱、辣酱、盐、白糖调味。

- 5.放入年糕翻炒,加热水,放入彩椒丝、洋葱丝、味精,香油炒匀出锅即可。

(本报综合)