

跨年菜谱选你所爱

自从爱上烹饪,感觉生活更有情趣了。每次在厨房专心致志做菜,或者又研究上什么新菜谱的时候,都是最放松,也是最专心的时候。要跨年了,一直想做一桌子好吃的给家人,到底做些什么呢? 以下几道家人最爱吃的菜成为首选,吃货们也来学学吧!



1

传统肉丸子

主料:猪肉 350g、毛芋头 100g
辅料:油、盐、味精、料酒、生姜、小葱
做法:
1.生姜、小葱洗净。生姜切成片,小葱切成段,备用。
2.毛芋头去皮,浸泡在水中备用。
3.猪肉切成块,洗净,沥干水备用。
4.把姜片和葱段放入料理机内,再放入适量的猪肉块。
5.料理机工作 20 秒左右就可以了。
6.将打好的肉末倒入盆中。
7.把毛芋头放入料理机中,工作 30 秒左右即可,把打好的毛芋头泥倒入肉末盆中。
8.加入适量的盐、味精和料酒,进行搅拌。
9.搅拌均匀,加入适量面粉继续搅拌,备用。
10.锅中入油预热。
11.一手捏出肉丸子,另一手拿小匙刮起放入油锅炸制。
12.待肉丸成型后,搅拌几下,到肉丸成金黄色,捞起控油即可。



2

扒猪蹄

主料:肥猪蹄 4 只
辅料:卤料适量、黄酒、糖、老抽、葱、姜、料酒 2 大勺、冰糖或砂糖 2 勺、盐、酱油
做法:
1.猪蹄择净毛根,开水烫煮去血水,捞出后投入清水中。
2.加入卤料、黄酒、糖大火烧开,转小火焖煮熟烂,取出拆骨,尽量保持猪蹄的完整,拆好后备用。
3.将猪蹄抹匀老抽,晾干下油锅煎炸皮面,糖色固定即可。
4.另起油锅将葱姜爆香后,投入猪蹄,加好料酒 2 大勺,冰糖或砂糖 2 勺高汤没过原料,适量盐、酱油、味精,烧开后收汁。
5.小心将猪蹄托出码大盘内,余汁浇在上面即可。



3

醉蟹

主料:螃蟹 750g
辅料:盐 15g、花椒 5g、姜 5g、黄酒 250g、酱油 15g、白砂糖 5g
做法:
1.将蟹洗刷干净,沥尽水。
2.取花椒一两,精盐一斤,下锅炒至出香,盛出凉透,称取四钱使用。
3.把姜拍松。
4.取蟹撇开脐盖,用手挤出脐底污物,放一小撮盐,花椒一粒后合上。
5.掰下蟹爪尖一个,从脐盖上部扎进以钉牢脐盖,并放入小坛内。
6.取酱油倒入坛内,再加徽州风光酒(或黄山蜜酒)、姜块、蒜瓣、冰糖,最后倒入高粱酒,用油纸盖坛口密封。
7.一个星期后即可开坛食用。



4

什锦豆腐

用料:豆腐 1 块、香菇数朵、彩蔬丁少许(玉米、胡萝卜、青豆)、豉香辣酱 2 勺
做法:
1.豆腐切成小块,均匀地撒上少许盐,轻轻翻抖几下,腌制片刻。
2.锅中热油,油 8 分热时,摆入豆腐块,煎至表皮酥脆,两面金黄,盛出备用。
3.锅中余油倒入切好的香菇末和彩蔬丁,炒熟。
4.倒入刚才煎好的豆腐块,调入两勺豉香辣酱,翻炒均匀即可出锅。

5



松仁菠菜

用料:菠菜、盐、芝麻油、醋、生抽、糖、松仁
做法:
1.菠菜择洗干净后在开水中焯熟,挤去水份后切碎。
2.加盐、芝麻油、醋、糖和生抽拌匀,撒上松仁即可。

6

糖醋双丝

用料:白萝卜、红萝卜各一条、盐、麻油、白糖、白醋
做法:
1.红、白萝卜去皮切丝,放入碗中,加上少许盐,腌制 15 分钟。
2.盐水沥干,加醋和糖拌匀,淋上麻油即可。