

十二款吉祥菜

色香味俱全



蒸蒸日上(圆笼芋头蒸肉)

油酥:低粉100克、植物油50克。
椰蓉馅:椰蓉100克、黄油50克、糖50克、牛奶50克。
做法:1、黄油软化后加入糖粉搅拌均匀,再加入椰蓉搅拌,然后加入牛奶,搅拌至牛奶吸收,备用;
2、将低粉和植物油混合,做成油酥;
3、将白面团原料混合,揉成光滑的面团,饧20分钟;
4、将红面团原料混合,揉成光滑的面团,饧20分钟;
5、将两种面团分别搓成长条;
6、按照自己需要的大小将面团分成份,搓圆;
7、取一个红色面团按扁,将油酥包在里面,收口团成圆形;
8、将包好油酥的红色面团按扁,擀成椭圆形;
9、将椭圆形面片从上而下卷起,松弛10分钟。按照7-9的步骤,完成红白两色所有面团;
10、将饧好的面卷竖放,擀成长条形;
11、将擀好的面团从上而下卷起;
12、按照10-11步骤完成所有面团,盖上保鲜膜饧20分钟;
13、将面卷竖放,上下两向中间折起;
14、将面团团成圆形,擀圆;
15、将红色面片放在白色面片上面,再轻轻擀一下;
16、将椰蓉馅放面片中间;
17、将面片包住馅心,收口,团成圆形;
18、用刀在面团表面切出花瓣,切口深度到见到椰蓉馅为止;
19、将做好的荷花酥放入烤盘,上下火165℃烤25分钟。

三鲜福包

原料:鸡肉100克、虾仁100克、猪腿肉100克、豆腐皮两张。
配料:竹笋一个、香菇四朵、胡萝卜三分之一根、葱一段、姜一块、蛋清一个。
调料:鸡汤半碗、盐一茶匙、胡椒粉一茶匙、葱油半汤匙、蚝油一汤匙、老抽四分之一汤匙。
勾芡:盐三分之一茶匙、火腿碎、胡萝卜碎、香菜碎适量、水淀粉一汤匙、香油半茶匙。
做法:1、豆腐皮一张切四片,焯水捞出放入冷水中备用;
2、竹笋、香菇、胡萝卜切丁焯水煮一会备用;
3、虾肉、猪肉、鸡肉加葱姜剁碎;
4、加入竹笋、香菇、胡萝卜、盐、胡椒粉、葱油、蚝油、老抽、蛋清,搅拌均匀,腌一会,拌入三茶匙红薯淀粉充分搅拌均匀备用。豆腐皮放在盘子里;
5、包成包。用韭菜、粽子叶,或者其他什么扎起来即可;
6、做好的福包放入盘子里,注入鸡汤,蒸20分钟;
7、把福包装盘,盘子里的鸡汤加少许水淀粉、盐、胡萝卜碎、火腿碎、香菜碎、香油,勾芡浇在上面即可。

蒸蒸日上(圆笼芋头蒸肉)

原料:芋头200克,五花肉150克,蒸肉米粉、姜末、小米辣、花椒面各少许。
调料:盐、味精、糖、郫县豆瓣酱、生抽、料酒、醃糟汁、色拉油各适量。
做法:1、五花肉洗净,剁碎,放入蒸肉米粉、郫县豆瓣、醃糟汁、料酒、糖、色拉油、花椒面、姜末、盐搅拌均匀后,放置1小时;
2、将芋头切大块放在蒸笼里,放上腌制好的肉碎,入蒸柜大火蒸30分钟,取出撒上小米辣,浇上热油即可。(华龙网)



除夕守岁荷花酥



招财进宝



松茸焗豆花

2、肉馅放入碗中,加入鸡蛋、盐、胡椒粉、料酒、生抽、干淀粉,沿着一个方向搅拌上劲,加入葱、姜末、马蹄碎和香油拌匀;
3、双手沾上清水,取1/4的肉馅放在手掌中,分别团成四个大小相等的大肉丸子;
4、锅中倒入油,油热后放入肉丸子,炸至表面金黄后捞出;
5、炒锅留少许油,放入葱、姜煸香后倒入清水,加入生抽、老抽、料酒、白糖和炸好的肉丸子,大火烧开后转小火炖煮约30分钟。至汤汁收浓时,用水淀粉勾芡即可。

吉祥如意(飘香鸡肉肉)

主料:麻鸡一只(约2000克),姜片、葱段各少许。
辅料:香料袋一个(桂皮、红枣、肉蔻、豆蔻、草果、白芷、香叶、花椒、大茴、麻椒、小茴)。
调料:盐、糖、排骨酱、麻辣酱、味极鲜酱油、老抽、色拉油、鲜汤各适量。
做法:鸡切块,烧热锅,放入色拉油,将鸡块倒入锅中翻炒至出香、鸡肉变色,再加入盐、糖、老抽、味极鲜、排骨酱和麻辣酱翻炒均匀,然后加鲜汤,放入葱段、姜片、香料袋,盖上锅盖焖至鸡肉酥烂、香气冒出即可出锅。

牛气冲天(红椒酿糯米牛肉)

原料:牛腿肉200克,红甜椒6个,糯米饭250克,胡萝卜、玉米、葱、姜、蒜茸各少许。
调料:盐、味精、糖、料酒、生抽、水淀粉、胡椒粉、鲜汤各适量。
做法:1、把牛肉洗净,剁成肉糜,纳碗调入盐、味精、糖、料酒、生抽、胡椒粉、葱白末、姜末、水淀粉,顺同一方向搅拌均匀,腌制片刻;
2、甜椒洗净,去掉蒂,用尖头小刀挖去籽,去掉筋;
3、剥好玉米粒,切好胡萝卜丁;
4、腌制好的肉糜,再加入玉米粒、胡萝卜粒、糯米饭搅拌均匀,在甜椒里均匀地抹上一层干淀粉,装入搅拌均匀的肉糜,再撒上一层干淀粉封口;
5、把“4”放入蒸柜蒸5分钟,取出,锅中加少许油,放入蒜茸小火煸香后,调入少许鲜汤、盐、味精搅拌均匀,然后勾芡,把汁浇在甜椒面上即可(汁不要太多,一点就好)。

松茸焗豆花

主料:肉脂豆腐1盒。
辅料:松茸5克、盐焗鸡肉沫15克、咸蛋黄20克。
调料:盐3克、山珍精(鲜香)各5克、糖2克、色拉油20克、鸡汤100克。
做法:1、松茸、盐焗鸡肉切成粒待用;
2、制锅中下油,下咸蛋黄炒至翻沙下松茸、盐焗鸡肉粒、豆腐粒、鸡汤,勾芡起锅装盘。

甜蜜蜜金丝鸟巢

材料:红薯、糖、水。
做法:1、准备材料;
2、红薯切长方形块,削匀溜;
3、到油锅中炸熟;
4、捞出沥油;
5、一端分别插上牙签;
6、锅中倒入白糖融化;

7、加上两倍的水熬制糖稀,先冒大泡,逐渐转成小泡,用铲子舀起倒下时能拉丝即可;
8、将炸好的红薯蘸上糖稀,右手用铲子舀起糖稀,糖稀滴落的过程拉丝,将红薯反复缠绕即可,缠完后将牙签脱出;
9、装盘,可以配点桂花酱。

茄汁包心丸

主料:猪前腿肉200克。
配料:鹌鹑蛋10个(实际用了6个)、糯米适量、水淀粉适量、葱白2根、姜1片、蒜茸少许。
调料:食盐1.5茶勺、料酒1/2汤勺、蚝油少许、白糖1汤勺、番茄酱3汤勺、醋1汤勺。
做法:1、主要材料、猪肉、鹌鹑蛋、糯米(糯米需要提前2小时浸泡);
2、把猪肉剁成肉糜放入碗中;
3、加入葱白末、姜末,调入料酒、食盐、蚝油顺同一方向搅拌均匀;
4、分次加入1汤勺的水淀粉,顺同一方向搅拌均匀;
5、取适量肉糜,先做成肉丸,再按扁,包进一个鹌鹑蛋;
6、收口,再做成肉丸;
7、把肉丸放进浸泡好的糯米里打个滚,均匀地包裹住肉丸;
8、依次做好,放进开水锅中大火蒸10分钟;
9、3汤勺的番茄酱加入1汤勺白糖、1汤勺醋,搅拌均匀,另外准备适量水淀粉;
10、冷锅冷油,加入蒜茸小火煸出香味;
11、倒入番茄酱翻炒出香味,并起大泡泡;
12、调入适量水淀粉勾成芡,淋在蒸好的肉丸上即可。

传统羊肉煲

原料:羊肉、青椒圈、红椒圈、姜、蒜、青蒜段、面豉酱、柱侯酱、蚝油沙茶酱、南乳芝麻酱、陈皮、椒丝、腐乳、鲜酱、米酒。
做法:1、将羊肉洗净、斩件、余水,炒干水分待用;
2、锅中油烧热,下姜、蒜、柱侯酱爆香,放入羊肉块,加面豉酱、陈皮、腐乳、海鲜酱、米酒、青蒜段调味,加盖小火焖至羊肉成熟,大火收汁,撒青蒜段,加青红椒圈、蚝油沙茶酱、南乳芝麻酱上桌即可。

红烧老南瓜

原料:老南瓜500克,干辣椒节、葱花、盐、白糖、酱油、色拉油各适量。
做法:1、把老南瓜削皮并切成小块,待下入烧至六成热的油锅中炸至八成熟时,倒出来沥油;
2、锅里留少许油,先下干辣椒节炒出香辣味,放入南瓜并掺水300毫升后,加盐、白糖和少许酱油调味。见锅里的汁水快干时,出锅装盘并撒上葱花,即成。

除夕守岁荷花酥

原料:水油皮。
白色面团:低粉65克、糖25克、植物油15克、水30克。
红色面团:低粉65克、糖25克、植物油15克、水30克、红曲粉5克。



牛气冲天(红椒酿糯米牛肉)

招财进宝

原料:豆腐皮100克、广味香肠200克、鸡蛋8个、海苔少许。
做法:1、将豆腐皮裁去硬边,取一片海苔平铺在豆腐皮上,将香肠铺在海苔上,卷起来,用湿淀粉沾边后裹紧,入蒸柜大火蒸10分钟,取出;
2、鸡蛋加盐、打散,烧锅下油,将蛋液用漏勺滴入油锅内炸成蛋花,在蛋花炸到浅金黄色时捞出控油;
3、鸡蛋花加入适量生抽、鲜汤、麻油炒匀,摆在中间,香肠豆腐皮卷切盘即可。

四喜丸子

原料:猪肉馅500克、马蹄50克、鸡蛋1个、葱20克、姜10克、生抽30毫升、老抽10毫升、料酒10毫升、白糖10克、干淀粉10克、香油5毫升、胡椒粉5克、盐少许。
做法:1、马蹄去皮切成细小的碎粒,葱、姜切成碎末;