

年夜饭 从吃饱到吃好

记者 季玲 通讯员 吕晓孟

年夜饭对中国人来说,不仅是一顿饭,它更象征着团圆、迎新。

“为了让年夜饭更有特色,今年我们对菜品进行了升级,更注重食材的搭配和创新做法。”市区好灶头儒文化餐厅老板李志勋介绍,餐厅推出了一道特别的甲鱼羹:将甲鱼去骨取肉,甲鱼肉蒸熟后捣碎制成羹,此菜口感细腻又富有营养;还有一道白腊肉炒鲍鱼片,将本地优质白腊肉与鲍鱼片搭配,传统腊味的香气配上海鲜的鲜美,很奇妙;桂花蜜昌莲这道甜品选用本地莲子,搭配桂花蜜,寓意“连年有余”。“希望通过菜品的创新,让顾客感受到新颖的烹饪方式和食材搭配。”李志勋表示。

市区冠发君悦大酒店厨师长尹海涛介绍,冠发君悦大酒店年夜饭套餐主打品质,其中养生君悦烩四宝这道菜品用了海参丝、鱼胶丝这两种名贵食材,搭配鹌鹑蛋和杏鲍菇,很特别。另外,现烤现切的北京片皮鸭、铁板福州小锁卷等菜品也别具特色。

年夜饭套餐主打海鲜菜品的润铭悦春轩店长周周介绍,与去年相比,今年年夜饭套餐中海鲜菜品的比例明显增加。例如,适合8人至10人的3888元套餐中,包含了波斯龙、深海虾等7个海鲜菜品。

“随着人们生活水平的提高和消费观念的转变,越来越多的家庭选择到酒店或饭店预订年夜饭。”衢州希尔顿逸林酒店相关负责人介绍,今年预订最火爆的年夜饭套餐是适合12人至15人的7888元套餐,以粤菜为主,讲究食材的高端品质,又注重菜品的精致口感。

连日以来,记者走访了市区多家酒店、饭店发现,从过去的吃饱到如今的吃好,消费者对年夜饭的要求越来越高。许多酒店和餐厅不仅在菜品上追求创新,而且注重市民的消费体验,有的饭店推出了现场表演和互动环节,为年夜饭增添节日气氛,有的餐厅则推出了成品年夜饭外卖服务。

拿捏住这几样菜,您将成为年夜饭桌上最靓的仔

记者 季玲 通讯员 吕晓孟

一桌满是年味的年夜饭离不开一家人的各显神通。今年,记者教大家做上几道菜,让您在年夜饭桌上大显身手。

什锦海参羹



在鸡汤里放入3至5根洗净的海参,让其在汤里泡发10分钟左右。然后把提前准备好的咸肉、五花肉丁、笋丁、豆腐干、猪肚、香菇、菜梗、番薯粉丝等食材下锅煸炒,再将淀粉勾芡成的汁慢慢倒入锅中,一分钟后起锅,加入已经泡发好的海参即可。

南孔卤鸭



将处理干净的老水鸭控干水分。在冷水锅里放入黄酒、姜片和老水鸭,煮沸,待浮沫四起,捞出鸭子冲洗干净;在锅里加入少许冷水,再加入黄酒、生抽、生抽、辣椒干、草果、茴香、桂皮、香叶、橘皮等,并调入少许麦芽糖淹没水鸭,小火慢炖1个半小时,再改大火收汁,待鸭子酱红油亮时捞出。卤好的鸭子冷却后改刀装盘即可。

葱花肉



在肉末中加入适量生抽、料酒、盐、胡椒粉和淀粉,搅拌均匀,腌制15分钟,让肉末充分入味。将腌制好的肉末摊平在豆腐皮上,均匀铺开,然后将豆腐皮卷紧。

在碗中加入面粉、淀粉和盐水,搅拌成糊状,锅中倒入食用油,烧至五成热,将包好的豆腐皮卷挂上调制好的面糊,放入油锅中炸。

炸至表面金黄时捞出,用刀切成条状即可。

红酒牛腩



牛腩切块后焯水,用清水冲洗干净,沥干备用。将焯水后的牛腩放入调好的红酒(红酒与清水按5:2的比例混合)中浸泡3小时,捞出牛腩,用清水冲洗干净。在牛腩表面均匀撒上一层面粉,轻轻揉搓,让面粉吸附残留的血水。再次用清水冲洗干净,沥干备用。热锅中加入少许油,将牛腩块煎至表面微黄。倒入调好的红酒,加入姜片、香叶、迷迭香等,开大火烧开,转小火慢炖约1小时即可。

红烧虾



将鲜虾洗净,剪去虾须和虾脚,用牙签挑去虾线,沥干水分备用。在热锅中倒入适量食用油,待油热后,将处理好的鲜虾放入锅中,用中火煎至两面微黄,盛出备用。锅中留底油,放入姜片和蒜瓣,用小火煸炒出香味,放入煎好的虾,加入生抽、老抽、料酒和白糖,翻炒均匀,倒入少量清水,煮开后即可。

八宝菜



备好冬笋、冬腌菜、黄豆芽、胡萝卜、白萝卜、木耳、马蹄、千张这8样食材,所有食材洗净后,切成丝状。锅中热油后,依次加入各种食材翻炒,加少许水焖煮,最后加入盐、味精调味,搅拌均匀即可。

我们的节日·春节