古月清风大厨教您做道东南亚菜

除夕团圆餐尝尝异域风味

本报记者　化玉军

古月清风大厨
赵绪涛

9日,古月清风酒店的负责人告诉记者,还没到腊月,就有人开始预订年夜饭,到现在,该饭店已经订出去20多桌年夜饭。

在古月清风酒店,记者了解到,针对不同的人数,该酒店推出了6套不同的宴席。

这六套宴席分别为6人桌的富贵团圆宴,8人的合家欢聚宴,10人的金玉满堂宴,12人的如意吉祥宴,14人的鸿运及第宴,还有18人的龙年大吉宴。

而每套宴席又分A款套餐和B款套餐。像6人的富贵团圆宴,A款套餐价格在788元/桌,一桌有13道菜,B套餐为988元/桌,有16道菜。据该酒店的大厨赵厨师介绍,B套餐的黄焖海参配瑶柱和曼谷五香卷是今年新推出的年夜饭主打菜,“黄焖海参配瑶柱,吃起来营养可口。”赵厨师介绍。

据介绍,这些饭桌的菜数并不是固定不变的,如果订餐的市民有需要,也可以添加,如市民添加上汤鲍鱼盅,每位增加28元即可。

为增加节日气氛,古月清风酒店还会在市民吃年夜饭的时候,每桌赠送餐前喜果(花生、瓜子、糖块)和古月清风新年特色水饺肉素馅各一份。

“现在我们酒店的年夜饭还在火热预定中,现在我们还剩部分单间以及零点大厅的部分餐桌,根据往年的情况,到腊月底我们的餐桌将全部预订出去,到时候,我们会和市民们过一个热闹的除夕夜。”酒店负责人说。

除了推出年夜饭套餐,古月清风大厨赵旭涛现场制作了六道可以在家做的年夜饭菜肴,其中还有一道属于东南亚菜系——曼谷五香卷,还有虾胶蒸菜心和一品东坡肉,而且还有三款年夜饭主打菜等着您去尝试。

居家年夜菜推荐

六道平常只能在大酒店才能吃到的菜,今天全部呈现在您面前。在这里,所需配料和做法都被一一列举出来,图片全部都是实物拍摄,我们希望,这次探访能让您在大年夜,吃到可口美味的大餐。

赵绪涛　口述　本报记者　化玉军　整理　片/本报记者　刘伟

曼谷五香卷

主料:猪梅肉2两、鲜马蹄1两、鲜香菇0.5两、元葱0.5两
辅料:鲜腐皮1张
调料:风球唛五香粉8g,老抽5g,蚝油10g,　生粉10g,香油5g,盐1g,糖　3g,鸡蛋1个
制作工艺:
1.毛料切丁,拌在一起拌一分钟。生粉、鸡蛋除外。
2.全部和毛料拌,静置半小时,加鸡蛋,生粉拌至稠状。
3.鲜腐皮去变角,抹上馅,卷成直径1.5厘米,用蛋液封口。
4.火文烧油至200℃,下入春卷浸炸2分钟即可。
口味:咸鲜、五香
备注:炸的时候油温一定要低,否则易变黑

一品东坡肉

主料:带皮五花肉800g(生肉)
辅料:上海青2棵　鸽蛋(熟)8个
佐料:味精5g,糖20g　老抽5g　蚝油20g　红曲米10g
制作工艺:
1.带皮猪五花肉蒸车蒸制40分钟　改刀成3cm×3cm方块待用
2.锅内加水1000g,入红曲米煮5分钟捞出,放入调料,入改好刀的带皮五花肉小火煮1.5小时至酥烂,收汁装盘
3.上海青一改四,鸽蛋8个,飞水围边
备注:肉一定要烧至酥烂,否则太油腻

虾胶蒸菜心

主料:成包娃娃菜400g,虾胶300g
辅料:青、红尖椒各5g
调料:味达美15g
制作工艺:
1.娃娃菜用刀改成3cm宽,10cm长的块飞水备用
2.虾仁250g,肥肉漂100g,用刀剁成泥,加盐2g,味精1.5g,胡椒粉2g,鸡蛋清半个,水适量,打成胶备用
3.将娃娃菜用80℃的水飞水至熟,去干水分
4.把虾胶抹在娃娃菜上,放入托盘里入蒸车蒸10分钟,装盘
5.锅烧热后加入50g酒烧热备用,把青椒丝、红椒丝、干辣椒丝、葱丝放在上面,浇油即可上桌
口味:咸鲜微辣,葱香味

琥珀山药墩

主料:山药1250g
辅料:红曲米50g
调料:糖100g
制作工艺:
1.山药去皮洗净、切成6cm段冲水
2.冲水后把水淋干放入高压锅内
3.加入糖和红曲米,然后倒入开水
4.继续加热至开锅,15分钟即可
5.捞出装盘,用原汤勾欠泼在山药上面即可上桌
口味:微甜
备注:关键在于压,如果压时间短了,山药不熟,压时间长了,山药就烂了,一定要压15分钟,看好时间

老醋杂拌

主料:松花蛋2个,虾仁4个,蜇头30g
辅料:黄瓜60g,元葱条30g,木耳80g,蒜泥5g
调料:老陈醋6g,味美达5g,盐3g,味精2g,白糖3g,葱油5g。
制作工艺:
1.蛋蒸熟,1切4块,虾仁煮熟,蜇头片用水冲去盐分
2.黄瓜去皮用刀拍,斜切块,元葱切成4cm条
3.主料加辅料加调料拌用即可
口味:咸鲜,微辣

蒜香脱皮鸡

主料:黑爪小公鸡1只
调料:大蒜粉、鲜蒜、五香面、沙姜粉
制作工艺:
1.用大蒜粉、鲜蒜汁、五香面、沙姜粉、盐、味精、鸡精腌制2小时
2.挂皮水,风干6—8小时
3.用烤炉烤熟改刀,装盘即可