食全食美年夜饭

恭贺新年

记者帮您探访良友君豪年夜饭

北京来的大厨给您露一手

本报记者　李宝然

良友君豪大厨
沙海洋

9 日,记者来到良友君豪大酒店,帮市民提前去打探年夜饭的情况。酒店厨师沙海洋现场制作了几道菜,并且将菜谱和做法与市民分享,希望能够为市民的年夜饭餐桌增添一抹靓丽。

“关于年夜饭的菜单,我们共推出了两个年夜套餐,分别是每位 158 元的富贵荣华宴和每位 228 元的龙腾盛世宴。”良友君豪大饭店的行政总厨刘庆伟说。

据了解,每个套餐共有 22 道菜。这两份套餐都是为吃年夜饭的大家庭量身定做的,就餐人数标准为 10 到 12 人,不过根据客人的实际情况可以调整。

据刘庆伟介绍,虽然他们每年都会推出年夜饭,但是今年与往年不同。“今年我们从北京专门请来了沙海洋师傅,他做的淮扬菜那是特别的地道。”

据了解,沙海洋是淮安人,从 18 岁就开始在淮阳的富春茶社做学徒,1991 年后去到北京师从北京钓鱼台淮扬菜的厨师长吴家安。1996 年在北京市国宴无名居做厨师长,2002 年成为了北京大鸭梨出品部总监。在 2011 年 5 月份,加入了良友饮食股份有限公司。

“自从 2004 年开始,每年中关村举行的美食节,他都会参加,每次都获得一等奖。”。

“今年我们既隆重推出了淮扬菜系,又有原汁原味的北京烤鸭供大家品尝。”刘庆伟说。

据了解,良友君豪推出的北京烤鸭也是专门从北京全聚德请的师傅做的,目的就是让日照市民在家门口吃到正宗、地道的北京烤鸭。

除此之外,记者还了解到,凡当晚就餐的包房均可获得由酒店送出的全家福照片和幸福大礼包一份。

居家年夜菜推荐

“海参狮子头”、“蟹粉豆腐”、“龙井虾仁”,三道菜中,海参作为常见的海鲜,大闸蟹和河虾也有不同的吃法。沙海洋厨师特意做了这三道菜,供记者拍照,另外附赠配料以及做法,希望能帮你做好年夜饭。

沙海洋　口述　本报记者　李宝然　整理　片/本报记者　刘涛

海参狮子头

配料:

五花肉—— 100g 以上,清水马蹄瓶装—— 100g,海参一只,盐—— 20g,味精—— 10g,胡椒粉—— 10g,鸡蛋 1 个,姜水—— 80g。

做法:

1、精选五花肉,用冰箱冻一下,然后切好。

2、找一个菜盆,将姜水、盐、胡椒粉放入,然后再打上一个鸡蛋,将五花肉放进去,搅拌均匀,做成狮子头形状。

3、搅拌均匀后,再放入冰箱冻一下。然后用电饭煲,烧开适量水,烧开后用小火,将狮子头放进去,煮两个小时出锅。

4、在煮狮子头大约一个半小时的时候,将海参放进去。

技巧:

1、选肉精细,一定是标准的五花肉,一层肥一层瘦共五层。

2、搅拌一定要均匀,这样才能在肉上打上劲,做好狮子头。

3、火候一定要掌握好,最好使用电饭煲做这道菜。

龙井虾仁

配料:

河虾仁—— 400g,龙井茶叶—— 10g,鸡汤 10g,味精 3g,盐 3g,蛋清—— 3 个,花生油—— 500g。

做法:

1、河虾仁首先要清洗干净,然后上香即将盐、味精、蛋清和虾仁搅拌一起。

2、上火,把锅倒入油,当油在三分热的时候,放入虾仁,轻轻滑一下立即将虾仁倒出来。

3、倒出虾仁后,在锅里留一点油,这时候在放入鸡汤、盐、味精以及虾仁,淀粉勾芡。

4、此时,再放龙井茶叶,翻炒后即可出锅。

技巧:

1、上火的时候,一定要注意是在油三分热的时候,放入虾仁,火候一定要掌握好。

2、最后翻炒的时候,一定注意不要炒糊了。

蟹粉豆腐

配料:

洪泽湖大闸蟹—— 500g,虾仁 50g,香菇—— 8g,冬笋—— 25g,花生油 30g,高汤—— 500g(老母鸡汤),豆腐—— 750g,盐—— 3g、味精—— 3g、胡椒粉—— 3g,鸡汁—— 5g,花椒酒—— 5g 葱、姜—— 3g。

做法:

1、先把高汤调好。然后将大闸蟹蒸熟,蒸熟后将蟹肉和蟹黄取出来。

2、在锅里放入花生油、葱、姜、蟹黄煸香。然后将花雕酒和鸡汤倒入。

3、豆腐切成鳞片状,放入锅中,然后再将鸡汁、胡椒、放进去。汤热后,淀粉勾芡。

技巧:

1、一定要注意豆腐别一切完就放进去,那样很容易煮烂。

2、这道菜煮出来一定要趁热吃,时间长了会有腥味。

良友君豪年夜饭主打菜肴

富贵黄泥煨肘

这道菜由 20 多种秘制香料腌制 24 小时,再加上猪肘,用面粉抱起来,一起放进烤箱烘烤 4 个小时。

“这道菜打开烤箱后们就会香飘满屋的,色泽精黄、口感浓香,味道独特,而且还能祛风湿,增加体力。”厨师沙海洋说。

鸡汁脆笋

这道菜选自浙江清明前后的春笋,而且是来自山上自然的春笋,经过多次加工的程序,使春笋变成色泽金黄,俗称金黄笋。然后进过厨师用鸡汤和金华火腿煨制 4 个小时,口味鲜脆爽口。

鱼翅佛跳墙

这道菜以鱼翅为主料,另外再加蹄筋、竹笋、鸽蛋、瑶柱、裙边、百灵花等 8 种原料作为辅料,然后再加高汤进行调剂。

具体做法:1、鱼翅需要提前进行发制,泡上两个小时。之后鱼翅、猪蹄、裙边等材料需要提前蒸 1-3 个小时。

2、高汤需要老鸡、猪排、猪蹄、腩腓、瑶柱等多种原料煲 8 个小时左右出汤,出汤后调味。

3、调味后,将鱼翅等原料放入汤中一起放到蒸箱中进行蒸制。