

名厨上菜 · 春节特别版

大厨上年夜饭啦

还有两周就过年了,你学会了几道新菜?今天再教你几个。这个酱焖黄花鱼不难学,其他一些海鱼也可用类似的做法。另外两道菜要稍麻烦一些,您得提前准备好食材,但越是难做的菜越是别人没有的,学会了过年时露一手,真的是很叫彩儿。

【老济南过年菜】

流行地域:
济南及周边地区

原料:孟家扒蹄剔肉50克、黄家烤肉50克、里脊肉30克、鲜蘑菇50克、白菜叶150克、绿豆粉皮30克、高汤250克、猪大油50克、黄豆酱油15克、大料5克、葱姜各10克、青蒜10克、盐3克、淀粉30克、鸡蛋100克、面粉30克。

做法:

1. 将孟家扒蹄剔肉切块,黄家烤肉切0.2厘米薄片,将里脊肉切长7厘米粗1厘米的条,用盐腌好,将蘑菇撕成块,绿豆粉皮用水泡好。
2. 用淀粉、面粉、鸡蛋加水和成糊;将里脊肉与蘑菇分别挂糊炸好备用;白菜叶撕成8厘米的块,用油煸好倒出备用。
3. 另起锅放猪大油煽大料,烹原汁酱油,加入高汤,放入扒蹄、黄家烤肉、白菜叶、炸好的里脊、蘑菇、绿豆粉皮,一起炖至汤稠菜熟,放盐、淋香油、装入汤盘中,撒上青蒜末即可。

(舜和国际大酒店厨师
长沈敏起提供)

