

大厨教你 做年夜大餐

民以食为天，新春佳节，怎么吃、吃什么可谓头等大事。本报在新春佳节来临之际，邀请烟台当地知名大酒店的主厨，亲自上阵，教大家烹饪大餐，让您的年夜饭美味又多彩。

吉祥年夜饭

除了酒店大厨的特色推荐，为给市民的年夜饭餐桌增添吉祥如意的好兆头，本报特给大家推荐几道吉祥菜，愿您在新的一年里，吉祥幸福，好运连连。

(一)除夕全家福

主料:螃蟹250克、草200克、鱿鱼(鲜)200克、香菇(鲜)100克、蛤蜊100克、大白菜(白梗)300克、冻豆腐200克、粉丝100克、牛蒡根200克

调料:盐5克、料酒15克、胡椒粉5克、胡椒3克、辣椒(红、尖、干)10克、八角5克、大葱15克、姜5克

做法:

1. 大白菜洗净、切成大片;
2. 冻豆腐切块;
3. 牛蒡去皮、切片;
4. 螃蟹剥开洗净;
5. 鱿鱼、香菇切花备用;
6. 大白菜、冻豆腐先入锅略煮做垫底，再将其它材料放入煮熟，最后调味即可食用。

(二)鸿运当头

主料:鲢鱼头400克、豆腐200克

调料:姜5克、青蒜10克、料酒10克、豆瓣酱10克、酱油5克、甜面酱5克、盐3克、胡椒粉2克、淀粉(玉米)3克

做法:

1. 鱼头洗净，拭干，剖开，对切成4大块，用5大匙油将鱼头两面煎黄盛出;
2. 豆腐切成长厚片，用油煎黄盛出后放入耐煮锅或砂锅内，放入煎好的鱼头;
3. 另用2大匙油炒姜末，放入所有调味料和2杯清水炒匀烧开，淋入锅内，开火煮滚，改小火煮40分钟，使其入味;
4. 待汤汁稍干时淋少许水淀粉勾芡，使汤汁微稠，最后撒下干蒜段，略滚即可关火移出食用。

(三)寿长百年

主料:面条500克、虾仁225克、海参50克、叉烧肉100克、豌豆苗150克

辅料:香菇(鲜)150克
调料:大葱10克、姜5克、淀粉(玉米)5克、盐4克、胡椒粉4克

做法:

1. 先将虾仁洗净，拭干，在背部划开一道口，再拌少许淀粉;
2. 叉烧肉切片;
3. 碗豆荚撕除老筋;
4. 海参洗净内脏后，先用3碗水加1大匙酒及少许葱、姜煮5分钟捞出，然后剖开两半，斜切片;
5. 用3大匙油炒葱段，再放入香菇及海参同炒，然后加入所有调味料煮开，最后放入虾仁及叉烧肉;
6. 另备一锅水烧开，放入面条煮熟后捞出，放碗内，再淋入烧好的三鲜料即可。

齐鲁晚报·今日烟台
T10 | 美食分享

过年要鸿运，菜品要细嫩 —— 鸿运烤乳猪

(来自:华美达广场大酒店)



选料上乘:越南乳猪(约7.5斤)——专业甄别，杜绝假冒。

品质非凡:高蛋白，低脂肪;皮薄肉细，胴体瘦肉多，肌肉鲜红，肌纤维细嫩，脂肪洁白。

口味绝佳:松软酥脆，咸香可口，柔嫩爽滑，鲜美异常。

制作精良:

1. 剖肚切脊:从猪肚底部位切开，将下水全部掏空，焯熟的碎骨刀法是切开脊椎的关键。乳猪的脊椎长而细，没有焯熟的刀法和熟练而适度的刀力，所切的脊椎会偏刀，缺少工整疏密之美。斩断第三、四条肋骨，取出这个部位的全部排骨和两边扇骨，使猪身呈平板状。

2. 腌制晾干:采用名牌厂家制作的腌制品配料，再加上自制的秘方进行腌制，半个小时

之后，全乳猪达到骨、肉都具有了香气，这时就可以把它放在古法泥缸内进行炕干。炕干的过程是使用荔枝木炭对古法泥缸进行烧烤(因为荔枝木炭具有荔枝的香味而没有其他杂味，其他木炭有杂味易使食物吸收，故此采用荔枝木炭，而荔枝木炭必须在荔枝产区中购进)。

3. 文火烘烤:猪头朝上，绑紧固定，不然烧烤时猪肉会出现收缩的现象，既影响肉质，又影响美观。烘烤前在乳猪皮部位抹上一层自制天然含糖质佐料。将乳猪置于用铁皮做成半圆型的烤箱里，放进少量的木炭，用火慢慢地烘烤，一会的功夫，乳猪皮开始略见焦黄。

4. 抹油浇灌:轻轻翻动，涂上花生油，使皮不起泡又增色增味，对全乳猪表皮进行浇灌，后又进行烧烤，经过反复几次的浇灌，烧烤，直到乳猪表皮呈现出小泡状、金红色。

5. 鲜亮上桌:经过一个多小时的烘烤，熟透的肚腩排骨鲜亮无比，把乳猪皮揭开，斩件上桌，即大功告成。



烟台华美达广场大酒店行政总厨王小刚

【齐鲁晚报·今日烟台拜年特刊】

2014年2月27日 星期一 编辑:王红 美编/组版:贺妍妍

大拜年

春节团圆佳肴 —— 新年盆菜

(来自:烟台金沙滩喜来登度假酒店)

盆菜看似简易，实则大有乾坤，内由海参、鲍鱼、大虾等十几种原料，经过煎、炸、烧、煮、焖、卤，再层层装盆而成。越是在容器底层的菜，味道越是鲜美浓郁。传统的盆菜多以木盆盛装，亦可采用砂锅，方便随时加热，兼有火锅的特色。亲朋好友围坐在一起吃盆菜，其乐融融。

主料:海参500克、鲜鲍鱼500克、大虾300克、瑶柱100克、鱼肚200克、鱿鱼150克、蚝豉150克、鹅掌150克、蹄筋150克、柴鱼100克、烧腩150克、花菇100克、枝竹100克、兰花100克、萝卜100克、大白菜150克。

调料:蚝油、鸡粉、生抽、老抽、鲍汁。

做法:

1. 准备大砂锅一个，依次码入大白菜、焯好的萝卜、炸透的枝竹、扣好的花菇、发好的柴鱼、鱿鱼、卤好的鹅掌、煮好的蹄筋、烤好的烧腩、扣好的蚝豉、焯好的鱼肚、发好的瑶柱、煎好的大虾、卤好的鲍鱼、焯好的海参; 2. 点上兰花，浇上调制好的鲍汁，最好把砂锅烧热，热气腾腾上桌开吃。



喜来登采悦轩中餐厅行政总厨陈子昌

年夜佳肴 —— 肉汁豆腐

(来自:中心大酒店)



主料:老豆腐、五花肉
辅料:大料、大葱、姜、香菜

调料:盐、糖、味极鲜、老抽、花生油

做法:

1. 家常炒菜三板斧:锅热，放油，炒五花肉、大料。
2. 当五花肉煸至金黄色(不要着急，需要一点时间)，加葱、姜出香味后放入味极鲜、及老抽(调色)，还有适量的水。
3. 豆腐怎么才能入味?对啦，您真聪明，不要



中心大酒店大厨孙正英

刀切，用手掰碎放入锅中(这种窍门我只说给您听哦)，烧开后加盐、糖调味，小火煨8-10分钟。

4. 当“当”“当”!浓香的豆腐大菜出锅了!记得一定要放香菜!

