



年夜饭，咱们这么做

春节即将来临，中国人说过年，很大程度上过的就是一顿年夜饭。全家人真正意义上的团聚，就在这顿热烘烘暖洋洋的聚餐上。对于年夜饭，咱们过年最讲究菜式的吉祥意义，希望借全家团聚的机会说出心中的祝福和愿望，所以把很多菜式都冠以喜庆意味的经典菜名，比如年夜饭中不能缺少的鱼意味着“年年有余”，吃鸡代表“吃鸡起家”，香菇象征金钱，发菜音同“发财”等等，自己做年菜自然也少不了要做一些经典的菜式，让过年的气氛洋溢在席间。小编特地搜寻了几道特色年夜饭，并将材料和做法一一列举，只要认真学习，任何人都能成为年夜饭大厨。

大盘鸡

材料:三黄鸡一只或半只，土豆2--3个，干辣椒适量，辣椒2--3个，花椒，大料，酱油，葱姜蒜，白砂糖，

做法：

- 1、鸡剁块，过水，控干。
- 2、锅内加油，稍微热下就加糖，小火不停地搅拌。
- 3、烧至微微起泡时倒入控干的鸡块，翻炒至上色。
- 4、然后加入葱姜蒜，干辣椒和其他调料。
- 5、等鸡肉炒出水分后加入土豆翻炒，然后倒入水。大火烧开，小火炖烂。
- 6、等土豆炖熟了，就可以加青椒搅拌均匀出锅了。



大盘鸡



糖醋鲤鱼



拔丝地瓜



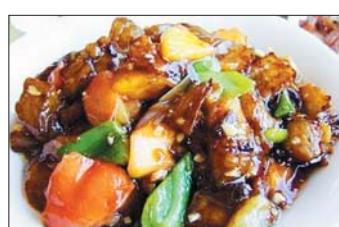
油焖大虾



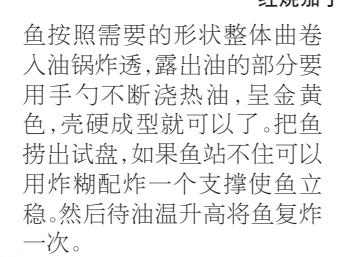
红烧肉



西芹百合炒腰果



红烧茄子



红烧肉

鱼按照需要的形状整体曲卷入油锅炸透，露出油的部分要用手勺不断浇热油，呈金黄色，壳硬成型就可以了。把鱼捞出试盘，如果鱼站不住可以用炸糊配炸一个支撑使鱼立稳。然后待油温升高将鱼复炸一次。

8、将炸好的鱼摆入盘中立稳。

9、复炸鱼的同时另起锅小火烧热底油，爆香葱姜蒜

未，放入米醋、白糖化开，加入蕃茄酱炒匀。

10、水淀粉中加些生抽勾芡，至芡汁浓稠、透明、均匀。

11、小心将糖醋汁浇在鱼身上，撒上些松子仁和脆青豆装点一下，完成。