

一家人围坐在一起吃一顿丰盛、温暖的年夜饭是春节的重头戏,为了这一年中最重要

的一餐,不少家庭早早做了准备。如果你打算亲自动手准备年夜饭,我们请知名餐馆

的大厨,推荐了招牌菜,与您分享。

实习生 吴艾琳 记者 任金如

美味年夜饭 大家齐分享

A 年夜饭之习俗

按照民间的传统习惯,我国各地的年夜饭习俗各不相同:北方人吃饺子,南方人吃米团子、水磨年糕等。

新年吃馄饨取其开初之意。传说盘古氏开天辟地,使“气之轻清上浮者为天,气之重浊下凝者为地”,结束了混沌状态,才有了宇宙四方。再则取“馄饨”与“浑囤”的谐音,意思是粮食满囤。古来只有馄饨而无饺子,后来将馄饨制成新月形就成饺子了。在唐代,吃饺子的习惯已经传到我国的边远地区。除

夕夜,十二点钟声一敲响,就开始吃饺子,因此时正是子时,取其新旧交替,子时来临之意

年夜饭,讲究的是:一是全家务必聚齐,因故未回者必须留一座位和一套餐具,体现团圆之意;二是饭食丰盛,重视“口彩”,把年糕叫“步步高”、饺子叫“万万顺”,酒水叫“长流水”,鸡蛋叫“大元宝”,金鱼叫“年年有余”;这条鱼准看不准吃,名为“看余”,必须留待初一食用。北方无鱼的地区,多是刻条木头鱼替代;三是座次有序,多为祖辈居上,孙辈居

中,父辈居下,不分男女老幼,都要饮酒。吃饭时关门闭户,热闹尽兴而止。

安徽传统的年夜饭吃些什么?据民俗专家介绍,合肥的饭桌上有一碗“鸡抓豆”,意思是“抓钱发财”。管家人要吃一只鸡腿,名为“抓钱爪”,意味着明年招财进宝。安庆的当家人要在饭前先吃一碗面条,叫“钱串子”。其他地区必食年糕、红烧鱼、八宝饭等,其含义依次是年年高升、年年有余、八宝进财。

B 合肥特色年菜

合肥人几乎每家都喜欢腌制些咸货,尤其是年底将至,咸货锅仔是合肥人家过年时必须要做的一样菜,称得上是年菜了。其实想品尝到这样一种特殊的美味也不是很难,现在给您详细介绍此菜的制作过程,很容易掌握。

需要准备的材料:

咸货、鹌鹑蛋、豆腐丝、小银鱼、蛋皮、盐、胡椒

首先最重要的咸货部分要准备好。如果

您家里没有备,很简单,去大型的超市也可以购买到。购买时注意要选择带骨头的肉类,比如:鸭腿和鸡腿都可以。

1、将买好的咸货切小块,先要隔水蒸20分钟;2、小银鱼洗净待用;3、鸡蛋摊成蛋皮再切细丝待用;4、鹌鹑蛋剥皮待用。用沙锅或铁锅,加清水煮开,依次放入已经蒸好的咸货煮开;待煮开后一边跟着依次放入豆腐丝、蛋丝、鹌鹑蛋、小银鱼,然后再盖上锅盖继续煮;10分钟后加入少许盐和胡椒就可以了。

这道菜突出的是咸货的咸香和配菜的爽口,所以调料只用盐和胡椒做少许的调味。

口味特点:咸香味美、营养均衡。此菜内容丰富,不但里面的主菜味道特别,汤的味道也是很有特点,是一样既好看又好吃的汤菜。

小贴士:咸货切小块后一定要隔水先蒸20分钟,这样咸货的香味才能完全被释放出来,再放入锅仔内煮味道会更好。

C 跟大厨学做菜

如何自制一顿美味可口的年夜饭?记者请知名酒店的大厨,推荐了经典年夜饭菜肴。安徽天鹅湖大酒店行政主厨兼餐饮总监胡建东,特别介绍了“黄山臭鳜鱼”的做法。

黄山臭鳜鱼,统称“桶鲜鱼”,又俗称“腌鲜鱼”。所谓“腌鲜”,在徽州土话中就是臭的意思。这“风味鳜鱼”闻起来臭,吃起来香,既保持了鳜鱼的本味原汁,肉质又醇厚入味,同时骨刺与鱼肉分离,肉成块状。

具体制法如下:

1、鳜鱼宰杀后洗净,剃下头、尾,将头尾

用精盐、胡椒粉、料酒、葱姜汁腌渍片刻,然后入笼用旺火蒸熟后保温待用。

2、鱼身去净骨刺,将鱼肉切成大片,用精盐、胡椒粉、料酒、葱姜汁腌渍片刻,再加入干生粉抓匀上浆;臭豆腐切成一字条;野山椒去蒂剁细。

3、炒锅置火上,放入色拉油烧至二三成热,取一片上好浆的鱼片,包入一根臭豆腐条,即成臭鳜鱼卷生坯,下入锅中浸炸至色呈金黄且熟时,捞出沥油。(不喜欢臭豆腐的不放也可以)

4、锅留底油,投入姜片、蒜片、马耳朵葱、

野山椒和辣椒酱炒香出色,掺入鲜汤,待烧出味后打去料渣不用,下入炸好的臭鳜鱼卷,调入白糖、酱油和味精,烧入味后用湿生粉勾薄芡,淋入红油,起锅整齐地摆在盘中间,再把蒸好的鱼头、鱼尾摆放在鱼卷的两端,最后用香菜稍加点缀即成。

制作精良的臭鳜鱼出缸后,鱼鳃仍是红色,鳞不脱,质未变,只是表皮散发出一种似臭非臭的特殊气味,但是洗净后经热油稍煎,细火烹调,非但无异味,反而鲜香无比,是为上等佳肴,此菜已成徽菜样板,有说道是,没吃臭鳜鱼,等于没吃徽菜。

D 饭店吃年夜饭三注意

年夜饭是国人最为重视的一顿饭,然而对酒店年夜饭质量、服务等方面的投诉近年来一直居高不下。为此,专家提醒消费者,在酒店吃年夜饭要注意以下几点:

一、要注意实地多调查,切莫盲目轻信。对于预订“年夜饭”的消费者,最好亲自到饭店进行预订,同时对饭店的经营现状、用餐环境、卫生状况、人员素质、信誉等级做一个直观的调查了解。

二、要注意以合同为依据,消费才有保障。消费者在签订“年夜饭”合同时,应尽量做

到合法、全面、细致,尽可能表述具体、约定明确,比如说,订多少钱的标准,一共有多少菜品,菜名是什么,分量是多少,用餐是几号桌,是包间还是大厅,用餐有没有时间限制等。

三、要注意维权要依法,取证要关键。如果消费者的合法权益受到了侵害,首先应保留好相关票据,必要时可进行拍摄取证,同时可就消费纠纷与经营者协商解决,也可根据侵权情况向卫生、工商、物价、公安、消协等进行举报或者投诉,必要时通过司法途径维护自己的合法权益。

过年啦

舌尖派