

年夜饭必备的一道菜,5种做法有荤有素还简单,寓意来年节节高



这道菜加个土豆解腻,讲究的可以不加。排骨软烂酥香,土豆香滑软糯,好吃不腻,下酒下饭菜。在我们这边传统习俗,年夜饭的餐桌上必有一道红烧菜,寓意来年鸿运当头,红红火火,给家人带来一年的好运气。

食材:排骨500g;土豆1个;油适量;盐适量;葱1根;姜适量;花椒粒适量;八角1个;老抽1小勺;生抽2小勺;白糖1勺;料酒2小勺。

做法:备齐材料,土豆去皮洗净切滚刀块,排骨冷水浸泡出血水,排骨冷水入锅焯水,这一点很重要,一定要冷水入锅,这样肉质的口感会更软糯。焯水时扔几片葱姜去掉腥味,焯水后捞出要迅速过冷水保持肉质紧实,然后捞出控净水分。

炒锅加入适量的油,加入白糖或者冰糖炒糖色,用冰糖颜色会更漂亮,当白糖完全起泡泡时瞬间将排骨下入锅中,翻炒均匀,这样可以更好的上色并锁住排骨的水分,吃起来口感细腻、鲜嫩可口。加入葱姜、花椒大料翻炒,加入料酒、老抽、生抽翻炒出香味,加入适量的开水没过排骨略多一些,大火烧开,中火炖至排骨熟。加入土豆块继续炖约10分钟左右,大火收汁,加入盐调味,出锅。

第2道: 烩羊排(手把肉)
这道菜做法简单,原汁原味,鲜香滑嫩,

香而不腻,手把肉喝羊汤,一举两得,超级下酒菜,一个字,“香”! 年夜饭吃羊肉寓意喜气洋洋!

食材:羊排1000g;葱1根;姜5片;红辣椒1个;白酒少许;八角适量;香叶适量;花椒粒适量;蒜适量;香菜适量;海鲜酱油适量。

做法:买回来的羊排段成一条一条的肋骨,冷水浸泡半小时以上,泡出血水,冷水下锅焯水后捞出。另起锅,加入适量的水,加入各种调料和葱段姜片,适量白酒去膻,加入羊排,大火烧开,小火慢煮。大约1小时左右,出锅,汤是奶白色的,加入盐,撒上香菜叶调味,汤鲜美。

第3道: 炖羊排

年夜饭的餐桌上多吃点羊肉,低脂低卡不油腻,不柴不塞牙,软嫩鲜香,香而不腻,多吃也不长肉,这样炖一锅,寓意来年喜气洋洋好运来。

食材:羊排450g;橄榄油适量;盐少许;六月鲜红烧酱油1勺;味达美臻品料酒1大勺;味达美特级生抽1.5大勺;味达美臻品蚝油1勺;葱适量;姜适量;炖羊肉料包1包。

做法:网购的精羊排自带调味料包,没有可以用炖肉料包或者加点花椒大料香叶等炖肉用的调味料。羊肉解冻后洗净,加一勺盐,冷水浸泡10分钟左右,泡出血水,锅中加入适量的水,加一勺盐,适量的葱姜,排骨冷水下锅焯水。水开煮1-2分钟,捞出,温水清洗干净,控净水分。

炒锅加入适量的橄榄油,爆香葱姜,下入排骨翻炒,下入调好的酱汁翻炒上色,加入适量的水,炖排骨时间略长一点,最好中间不加水,必须加水的话,加点开水。调料包过冷水冲洗一下,直接放入锅中,大火烧开,转中火炖熟出锅。

第4道: 烤羊排

这道菜不加一滴油,外焦里嫩,软烂鲜香,没膻味不油腻,烧烤的味道,放到年夜饭的餐桌上更有滋味。200度的高温烧烤,寓意红红火火来年更美好!

食材:羊排700g;大葱1根;生姜1块;花椒粒适量;八角2个;肉桂1块;香叶2片;孜然粉适量;胡椒粉适量;香辣烧烤酱1包。

做法:羊排洗净,锅中加入适量的水,加点葱姜,洗净的羊排冷水入锅焯水,电压力锅中加入适量的水,下入焯过水的羊排骨,加入花椒大料香叶肉桂葱姜,适量加点盐,设置蹄筋档,启动开关,自动跳闸,打开锅盖,羊排煮的非常软烂,其中的汤汁加点香菜、加点蘑菇粉就是很好的羊汤。

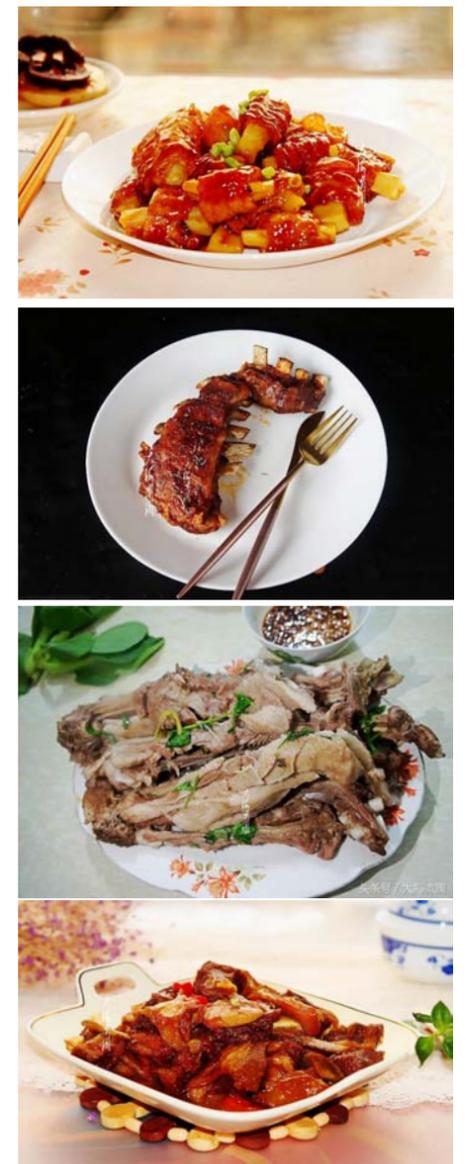
煮好的羊排取出,按照自己喜欢的口味给羊排抹上酱料,多撒些孜然粉,少许胡椒粉,喜欢的还可以撒些迷迭香,腌制半小时以上,烤箱200度预热,烤盘放上锡纸,放入腌制好的羊排骨,包好入烤箱烤15到20分,中间打开锡纸上色,出炉,烧烤的味道太香了!

第5道: 糖醋素排骨

这道糖醋素排骨送给不喜欢吃肉肉的朋友们,一根油条一段莲藕,排骨逼真,色泽艳丽,外酥里脆,比肉都香,酸甜的口感让人回味无穷! 满嘴生香。这才是真正的节节升高排骨,新年吃个好兆头! 一口,是美食,亦是情怀。是修行,亦是福报。

食材:油条1根;莲藕一段;油、葱姜、糖、苹果醋、味极鲜酱油、淀粉各适量。

做法:油条切段,莲藕去皮洗净取中部切段然后切条,比油条略长点,莲藕过水焯熟;油条中间用筷子穿透向周边压一压,穿入莲藕条,做好的素排骨很像吧,炒锅少加一点点油,素排骨入锅小火煎至油条表面酥脆取出备用,根据自己喜欢的酸甜度取适量的糖、醋、酱油、淀粉调成糖醋汁。起油锅爆香葱姜,加入糖醋汁烧开翻炒至粘稠,加入素排骨翻炒至所有的素排骨均匀裹上糖醋汁,出锅装盘,喜欢的可以撒点葱花。



时间真快,转眼即将告别2021年,除夕越来越近了,年货该着手准备了,年夜饭都吃啥,也该考虑安排了。给朋友们分享一些年夜饭必备菜肴的简单做法。

今天给大家推荐排骨的5种做法,大气还简单,在年夜饭的餐桌上,排骨不能少,一节一节的排骨,寓意新的一年节节升高,生活更美好! 想做这排骨的朋友就和大海一起做起来吧,提前学会了除夕露一手,一家人团团圆圆欢欢喜喜过大年。

第1道: 红烧排骨



CHINA GARDEN RESTAURANT 汉宫

11333 Woodglen Dr Rockville, MD 20852
301.881.2800

每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区 最富丽堂皇的大酒楼

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定
6-122

燕子螺蛳粉 & 台湾小吃
Yanzi Noodle House & Taiwan Style

华府首家正宗柳州螺蛳粉店
万里寻家之味,燕子翩然提来

电话: 301-777-8888 / 410-299-2137

发美食秀,晒朋友圈八折优惠!
具体折扣详情请扫码咨询

*本店即将新增桂林米粉、老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。
*外卖平台点餐: Chowbus, HungryPanda, Grubhub

火热筹备中: 热爱螺蛳粉的小伙伴们
燕子螺蛳粉门面店即将开业啦!
中国城店面已经关闭
详情请直电燕子

*** DC, MD, VA 各地都可送餐!
Email: Yanziluosifen@gmail.com