

剪窗花 | 巧收纳 | 秀花艺 | 迎客茶 | 扎灯笼 | 做甜点 | 写春联 | 年夜饭

公元2017年1月27日 星期五

宜 纳采 订盟 移徙 纳财	农历丙申年 腊月三十 (辛丑月 甲寅日)	忌 探病 祭祀 出行 上梁
----------------------------	----------------------------	----------------------------

鲁菜大师教您烹饪

年夜饭



有限公司董事长
济南博承餐饮管理有限公司
崔伯成

有八宝冬瓜盅、御笔猴头等。
擅长鲁菜、苏菜、川菜等，代表菜品
判员、中国鲁菜大师、
国家一级评委、国家职业技能竞赛裁判
国家高级烹饪技师、餐饮业国

佳肴千人醉 情浓酒飘香

年夜饭怎能少了酒的身影呢?下面就教你如何拿葡萄酒配年夜饭。

中国人在喝酒时必须要有下酒菜,也就是先上来的凉菜,在这个时候千万别带葡萄酒上来开了就喝,那样往往口味太重,破坏口感。凉菜要配酒精度不高的开胃酒,白葡萄酒、起泡酒和葡萄酒,都可以开胃,并且促进胃液分泌。年夜饭怎能少了肉呢?而葡萄酒和牛羊猪肉就是天生一对。红烧肉口感偏甜,要用成熟的、单宁不重的葡萄酒来配。单宁能去油腻,但是过重的单宁遇上甜味会发苦。

鱼作为主菜,不要选单宁重的红酒,单宁会让鱼肉质感粗糙,还会提出鱼的腥味来。辛辛苦苦清蒸一道好鱼,来年年有鱼,结果被酒破坏掉了,多不划算。选择酸味淡的白葡萄酒进行搭配,也可以用单宁不重、果香浓郁的清淡红葡萄酒配。

近些年来,不少人喜欢去酒店吃年夜饭,觉得既省事又好吃,但是更多的朋友还是觉得在家里吃年夜饭更有年味儿。全家人一起动手,重要的是享受团聚,享受家人之间那份浓浓的情谊。为此,近报特地采访了济南大滋味酒楼的大厨,为大家推荐几道适合在年夜饭吃的鲁菜,味道鲜美,简单易学。

家宴逢新岁 饭暖万户尝



炒三丁

崔大师介绍,炒三丁是一道传统的鲁菜菜品,同时也是档次较高的菜品,主要原料包括海参、鸡肉、虾仁等,而且制作程序也比较简单,非常适合在家里制作,是节日里不可或缺的待客菜。

将海参洗净切丁,鸡脯肉切丁上浆,虾仁洗净上浆,黄瓜切丁,把切好的丁分别下入沸水中烫过捞出过凉。勺放火上加热底油,用葱姜末炆锅,出香味时,烹入料酒,下入焯好的丁,加盐、味精炒匀,勺装盘即可。



什锦大拉皮

什锦大拉皮属于凉拌凉菜,虽然是凉菜的做法,但是吃起来温温的,非常适合冬天食用,也是一道非常好的下酒菜。崔大师说,过去在饭店里都是自己做拉皮,但是在家制作这道菜品可以用市场上卖的现成的拉皮,简单易上手。

在制作什锦大拉皮的过程中,很重要的一个环节是肉丝。肉丝一定要过湿淀粉再炒。不然的话很容易老,肉质发死,而腌过的肉丝口感会更滑嫩。



家常熬鱼

熬鱼的原料可以是黄花鱼、鲤鱼、草鱼、鲈鱼等等,但是相对来说,海鱼比淡水鱼更适合。

熬鱼简单来说就是先炆锅,然后加汤进行熬煮。在饭店里,熬鱼一般用高汤进行熬煮,但是一般的家庭里不具备这样的条件,所以用清水就可以了。

除此之外,在制作熬鱼的过程中,鱼身花刀的处理、熬煮时间等也都非常重要。扫描左侧二维码,大厨会在视频中为大家详细讲解。

迎春作业

所需材料:

厨具、葱姜蒜等调料、做菜所需要的各种食材等。

作业内容:

按照我们教学视频的内容,做出至少一道菜,然后拍一张清晰明亮的照片。

作业评判标准:

原料整齐均匀,口感咸淡适宜,看起来有食欲。

作业提交方式:(以下三种方式任选其一)

1. 扫描“提交作业”二维码,关注我们后,选择“迎春作业”菜单,按照表格详细填写并提交。

2. 将个人姓名、联系电话、微信号及5M大小的作业照片发送到电子邮箱:sdjbrc@163.com

3. 邮寄地址:山东省济南市高新区舜华路2000号舜泰广场B5B楼11楼近报融媒收。

奖品:我们将在提交的作业中选择优秀作品,给您发放山东有线“高清畅享馆”三个月体验卡一张。



大咖教您做鲁菜
扫描二维码



扫码提交作业

(详见2版)