

传统年夜饭 欢欢喜喜过大年

除夕夜有两件大事儿，那就是年夜饭和春晚。年夜饭不仅仅是年夜习俗，更凝聚着全家人的浓浓亲情。准备几道菜，一家人团圆在餐桌旁，边吃喝边看电视，欢欢喜喜过大年。在家里过除夕，菜式虽然不如酒店里的那般“奢华”，但是每道菜都是美味独特的，尤其是相当接地气的家常菜。今天，小编就为您推荐几款好吃易做的家常年夜饭，有鸡有鱼，有荤有素，有辣有甜，希望大家能喜欢。



红烧肉

红烧肉，一道著名的大众菜肴，其以五花肉为制作主料，最好选用肥瘦相间的三层肉（五花肉）来做，锅具以砂锅为主，做出来的肉肥瘦相间，香甜松软，入口即化。

食材：带皮五花肉一斤，白糖、生抽、料酒、老抽少许，八角、香叶、盐、味精适量，葱段、生姜。

做法：

1. 将带皮五花肉切成方形块，葱、姜切成大片，一起下锅焯水，加入料酒，水开后30秒捞出，沥干水分；
2. 锅内放油烧热，放入白糖翻炒，待白糖变成古铜色时放入肉块翻炒均匀，让每块肉都上色；
3. 加适量水，用盐、白糖、葱段、姜片、八角、香叶、生抽、老抽调味，改小火焖1小时~1.5小时即成。

油焖大虾



食材：海虾一斤，姜丝一小把（宜多不宜少），白糖一大匙，盐一小匙，番茄酱两大匙，橄榄油普通炒菜用量。

做法：

1. 沿虾背脊剪开一条口子，取出虾线。将去除虾线的虾用水洗净，并将水沥干；
2. 姜切丝，备用；
3. 热锅凉油，待油八成热放入姜丝煸炒，爆出香味后倒入大虾煸炒，虾变红后加入盐和糖继续煸炒，盖锅焖一下，然后倒入适量番茄酱翻炒均匀就可以出锅了。

椒盐排骨



食材：肋排500克，鸡蛋一个，红椒青椒各一个，洋葱1/4个，葱一段，姜两片，淀粉、椒盐、糖、酱油、料酒适量。

做法：

1. 排骨切段，青红辣椒，洋葱切末。用葱、姜、盐、糖、酱油、料酒把排骨腌制半小时；
2. 鸡蛋和淀粉搅成糊状，排骨裹上蛋糊放入五成热的油中炸酥，捞起滤干油；
3. 辣椒、洋葱末加适量的椒盐略炒，放入排骨翻炒均匀即可。

可乐鸡翅

食材：鸡翅中8个，可乐半瓶，葱适量，姜两片，生抽适量，料酒适量，冰糖5粒，老抽少许，盐适量，鸡精适量。

做法：

1. 把鸡翅洗净，背面划几刀，正面用牙签扎些小眼方便入味；
2. 锅中添水烧开后放入鸡翅焯一下，捞出过凉水后擦干表面水分；
3. 葱切小段，姜切片；
4. 锅中放适量油烧热后改小火放入冰糖化开，把鸡翅倒入锅中翻炒均匀挂上糖色，放入葱姜翻炒均匀，再倒入生抽、料酒和老抽给鸡翅翻炒上色；
5. 倒入可乐大火烧开改小火炖煮15分钟到20分钟。汤汁黏稠时放入盐和鸡精调味，改大火收汁。最后装盘开动。

素炒三丁



食材：土豆100克，胡萝卜100克，黄瓜100克，生抽、盐、油适量。

做法：

1. 黄瓜、土豆、胡萝卜切成小方丁备用，一半的胡萝卜丁用水焯一下；
2. 炒锅内底油，放入另一半胡萝卜丁和土豆丁，放少许生抽，翻炒3分钟；
3. 下入煮好的胡萝卜丁和黄瓜丁，加少许盐翻炒半分钟左右出锅。

脆炒藕片

食材：莲藕300克，植物油20克，醋5克，白砂糖8克，盐3克，鸡精4克，花椒3克，蒜、青红椒少许。

做法：

1. 将莲藕去皮洗净，切片，焯水捞出备用；青红椒切丝，蒜切成末（也可以用蒜苗）；
2. 在锅里放入少量油，油八成热加入花椒，再放入蒜末和青红椒丝，最后放入莲藕；
3. 先放醋，再放糖和盐，翻炒一分钟即可，出锅前加入鸡精。

