



# 吉祥美味,轻松搞定!

一想到过年,是不是脑海里就开始“播放”那一大桌丰盛的年夜饭啦?除了顿顿都少不了的饺子,还有好多美食都藏着独特的寓意!过年图个好彩头,这些吉祥又美味的菜品一定要安排起来!

## 鸿运当头

1. 虾去掉虾头,剥去壳,尾巴那一节的壳留下。
2. 开背去虾线,在虾背上划一下开个大洞,捅破肚子,再把虾尾从洞里穿过去,把虾尾都打开。
3. 做酱料:大蒜、小米辣切碎末,可以放一点姜末更好去腥。然后淋热油。再加入2勺生抽,2勺蚝油,1小勺白糖搅匀备用。
4. 粉丝泡好啦,借助两三个手指缠成一个圈。
5. 摆盘,把虾放到粉丝上,把虾尾立起来。喜欢吃粉丝的朋友,可以在底下垫一层粉丝淋上一些酱料,这样就粉丝多多啦!
6. 淋上酱料,水开后大火蒸八分钟。
7. 出锅时淋一些生抽或者蒸鱼豉油,撒上葱花,完美!



## 四喜丸子

1. 准备400克肉馅,三分肥七分瘦,淋入葱姜水,一边淋,一边顺着一个方向搅拌肉馅。然后加入适量的胡椒粉、淀粉、鸡蛋、食用盐搅拌均匀,加入这些调味品,可以让肉馅口感更加丰富顺滑。

2. 调好肉馅后,再把刚刚切好的胡萝卜、莲藕、海鲜菇放入肉馅中搅拌均匀。

3. 用手将肉馅搓成四个大肉丸。起锅热油,等油五六成热之后,将丸子放入锅中炸至金黄捞出。

4. 锅中留少许底油,将葱花、姜末、香叶放入,炒出香味。加入生抽、食用盐、料酒、白糖、老抽等调料,再加入适量的水,水要没过丸子,小火焖煮半小时。

5. 焖熟后盛出丸子,往剩下的汤汁中淋入少许水淀粉勾芡,等到汤汁变得十分浓稠,将汤汁淋在肉丸上,美味的四喜丸子就完成了。

## 锦上添花

1. 葱姜拍破加水泡一会儿就是葱姜水。
2. 200克肉馅中放2克盐、10克生抽、5克花雕酒、1克白胡椒粉、2克鸡精、6克淀粉、30克葱姜水拌匀。
3. 用手把肉馅抓起来反复摔打上劲,让肉馅抱团不松散,放冰箱冷藏30分钟备用。
4. 萝卜切成约2毫米的片,放盐水里泡软,用纸巾擦干水分。
5. 把肉馅放进萝卜片中,抹平整,往中间捏一下造型。
6. 围着盘子摆放一圈,中间放红萝卜片(过年红色喜庆),放上四个肉丸(代表福禄寿禧)。
7. 水开入锅蒸12分钟左右。
8. 将盘中汤汁倒入锅中,加水淀粉勾个芡汁淋在肉馅上,撒上葱花,中间放上萝卜叶,这道菜就完成了。好看又好吃!



4. 油热后鱼皮朝下放入,火要调中小火。炸至浅黄色要捞起,复炸第二遍才能酥脆。

5. 彩椒炒好摆成圆圈,把炸好的鱼放上,再淋上熬好的番茄酱。

## 橙心如意

1. 准备几个小一点的砂糖桔。
2. 蒸熟的山药趁热加入白砂糖奶粉压成泥,再加入熟糯米粉,揉成山药面团。
3. 揪一块山药面团揉圆,按扁,包入一个桔子,包好后滚一层椰蓉。
4. 对半切开,摆盘。橙心如意美美哒,端出来就会一抢而空!

## 红红火火

1. 红心火龙果,切1/3处,切成片摆盘。
2. 买大小均匀的草莓,切成片,摆一圈。
3. 砂糖桔平放在菜板上,用刀从背后切开,中间不要切断,摆在中间。
4. 取几个薄荷叶,点缀一下。美味果盘,轻松搞定!

文/宗合

体彩顶呱刮提示您:购彩需理性  
未成年人不得购买彩票及兑奖

图片仅供参考,以实际为准

公益体彩 乐善人生

体彩公益金被广泛应用于

- 全民健身计划
- 奥运争光计划
- 补充社会保障基金
- 教育助学
- 法律援助
- 城乡医疗救助
- 乡村振兴
- 残疾人救助
- 红十字事业
- 赈灾救灾
- 农村养老服务
- 新疆西藏等地社会公益事业
- 文化事业

更多详情请登录:中国体彩网 [www.lottery.gov.cn](http://www.lottery.gov.cn)

本刊不向未成年人销售彩票及兑奖

您所购买的每一张体彩顶呱刮金额中的20%将用于社会公益事业,助力更多人实现梦想。

快乐购彩 理性投注

为保护您的权益,不要通过任何手机App或网站购买体育彩票,请到体育彩票实体店购买。

国家体育总局体育彩票管理中心

中国体育彩票订阅号

中国体育彩票服务号