

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，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

鸿运当头

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!

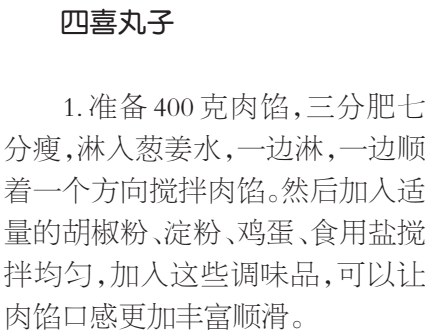


四喜丸子

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！

花开富贵

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！



1. 准备 400 克肉馅，三分肥七分瘦，淋入葱姜水，一边淋，一边顺着同一个方向搅拌肉馅。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. 草鱼选鱼肚那一块，皮朝下，横切薄片，到鱼皮处停不可切断，再竖切成细条。然后再切成大小适中的一小块一小块。
2. 把片好的鱼加一点料酒和盐抓匀，洗掉再加水泡掉血水。彩椒切丝，鱼泡好水后倒掉水加点盐腌一会，然后晾干水分。
3. 裹上蛋液，在淀粉里滚均匀，保证每一根鱼肉都沾上粉，下锅前要抖一抖，抖掉多余的粉。