

至味年夜饭 大厨献菜单

一鱼两吃“年年有余”

推荐菜品:意境两食大黄鱼

推荐厨师:青岛李沧绿城喜来登行政总厨 马维涛

欢声笑语,年味正浓,你家的年夜饭菜单准备好了吗?大年三十,全家欢聚一堂,牛羊鱼鸡、鲜蔬干果、炸煎爆溜、焖蒸熏烤……一家人最珍视的食材原料和最精妙的烹饪手法都会在这一天展现。帮厨的人更是“有身手的显身手,没身手的打下手”。现在,记者邀请岛城各酒店大厨,为大家端上“硬核”大菜。大厨们拟的菜单,助力你做出一桌丰盛的年夜饭,咱们一起去看看……



红胡椒花胶海胆烧鳗鳞鱼



意境两食大黄鱼



官爆荔枝大虾球

地道红烧家常至味

推荐菜品:红胡椒花胶海胆烧鳗鳞鱼

推荐厨师:青岛国际院士港华邑酒店行政总厨 王旭

如果说,家宴是最高级的礼遇,那一顿年夜饭家宴,应该算是礼遇中的“天花板”。无鱼不成宴,过年人们都会准备一道“带鳞”的整鱼图个好彩头,再准备一条口感更地道的海鱼,而往往这道鱼更受欢迎。

“会吃的人,一般都会喜欢鳗鳞鱼的细腻口感,而且鳗鳞鱼刺少,肉嫩,老少皆宜。”王旭介绍,准备一条野生鳗鳞鱼、花胶、海胆、红胡椒,食材简单,操作也十分家常。“这菜听起来高大上,但其实用的是每个‘掌勺人’都会的红烧法。”王旭告诉记者。热锅凉油,葱、姜、红胡椒爆香,将清洗切好的鳗鳞鱼和花胶一同加入锅中,轻微翻炒。淋上些许生抽、老抽、砂糖调味后,好滋味已经渐渐飘香厨房。王旭说:“产自巴西的红胡椒在各大商超都有销售,它除了有胡椒本身的香味,还带有一股果香,能丰富这道菜的口味。”添水炖煮15分钟左右,临出锅前再撒上小把红胡椒和香葱碎,用余温提香。

“眼下正是海胆、海蛎子肥美的时候,这道菜也可以一菜两吃。”王旭介绍,摆盘后把新鲜的海胆肉铺在鱼面上,吃的时候既可以当鱼生享用,也可以当一道热菜品味,寓意来年“鱼满舱”。

过年的时候吃鱼寓意“年年有余”。鱼和“余”同音,过年的时候吃,代表了人们对新一年的期望,希望新一年赚得更多,更有盈余。

一吃:焦糖炙烤黄鱼卷

黄鱼卷选用鱼胶片冷水泡软,黄花鱼去骨取肉,用葱姜花椒水腌制1小时。咸鸭蛋取流油鸭蛋黄,鱼胶片隔水加热至融化。腌制好的黄花鱼过一遍鱼胶水增加韧性,包裹蛋黄成卷状,用竹签扎孔做好排气,蒸制20分钟取出放凉。上菜时,将蒸好的鱼卷切成块,正面撒上少许白砂糖,另一边抹好辣根,放于盘内,用高温火枪喷射鱼卷表面的砂糖,烤制微焦待用。

二吃:避风塘蒜香黄鱼

将黄鱼去骨去刺,片成两大片,蒜汁打好后加入盐、味精、鸡粉、二锅头、料酒调味,把片好的黄花鱼入蒜汁中腌制4小时。腌好的黄花鱼改刀切条,拍玉米粉入五成油温炸至金黄色即可。出锅后撒上避风塘料。两者结合极具地域特色。

“这道菜选用胶东野生大黄鱼烹制而成,极具地域特色,浓缩了岛城文化精华。”马维涛介绍,一吃制作焦糖之色,入口软嫩,复合口味,二吃制作考究,味汁浓郁,只一口就能尝出黄鱼的鲜香味,食材的本味赋予菜肴鲜活的生命力,是深受客人喜爱的一道菜肴。

粤式汤水大吉大利

推荐菜品:发财好事大利汤

推荐厨师:青岛瑞吉酒店中餐厅行政总厨 宋满园

一桌年夜饭,即使排场再大,餐桌上总要有道拿手好菜占据“C位”。对于偏爱清淡、养生的市民来说,这道风靡广东一线家家户户年夜饭餐桌的汤水大菜——发财好事大利汤,值得一试。

“因为营养丰富,所以需要的食材较多。”青岛瑞吉酒店中餐厅行政总厨宋满园介绍,准备发菜、淡菜(晒干小生蚝)、猪舌(猪利)、猪后腿、猪大骨、猪龙骨、莲藕等主要食材,再准备陈皮、蜜枣、葱姜等调味食材,即可开煮。先将所有食材清洗干净,用砂锅将猪大骨加陈皮、蜜枣、葱姜等调味配料熬制汤底,经过一个半小时中火慢熬,加入猪后腿肉、猪龙骨、猪舌、淡菜、莲藕,再用中火熬煮45分钟。

“熬制这道菜,全程不用放任何调料,它的精髓就是用慢熬的方法,释放食材本身的滋味。”宋满园表示,这道汤水,每一道食材都是天然的调味料,所以用中火慢熬,逼出食材本身的滋味,就能轻松让这道菜口感浓郁。临出锅前,再将发菜放入,熬制5分钟左右,稍微加点盐调味即可出锅。

大虾上桌红红火火

推荐菜品:官爆荔枝大虾球

推荐厨师:青岛开海红岛海鲜虾水饺厨政总监 林在清

青岛人年夜饭餐桌上,红彤彤的大虾是少不了的。开海虾水饺林厨推荐的这道官爆荔枝大虾球,色泽喜庆,口感甜咸有味,端上桌便能感受到满满的幸福。

“大虾开背去掉虾线,用清水清洗干净后吸干水分,每斤虾球加姜汁酒,盐简单腌制一下,然后加上1个鸡蛋清拌匀,加一点生粉搅拌均匀裹住虾球即可开火。”林在清说,把锅中烧到5成油温后,滑入大虾球,炸熟捞出备用。这时候快速调一碗“官爆汁”,把番茄酱、白汤、白醋、辣椒酱,根据个人口味调制即可。锅留底油放入调好的官爆汁,大火收汁起泡沫时放入大虾球和荔枝一起翻炒收汁,可以加一点淀粉会包裹更紧一些出锅装盘撒上炸好的干果,吊坠几个薄荷叶即可。这款菜品,口感鲜脆,口味微酸甜,春节期间吃起来比较解腻。

美味链接

肉馅煸一煸 饺子有新味

“用五花肉做饺子馅,煸炒后更好吃,掌握技巧,饺子味浓馅更香!”开海林厨表示,饺子馅有肉馅和素馅,肉馅一般是肉类加蔬菜调馅,素馅一般是鸡蛋加蔬菜调馅。肉馅饺子有两种方法调馅,生馅和熟馅,生馅就是用生肉调馅,直接包成饺子;熟馅就是把肉馅煸炒熟后包饺子。

相比生馅的饺子,熟馅饺子是先把肉剁碎,加调料煸炒好放凉,最后再加上蔬菜拌匀,就可以包饺子。经过煸炒过的饺子馅香味浓郁,煮出来的饺子馅虽有汤汁,但不抱团。据说,这种调馅方法流传已久。“今年春节,为了给传统的饺子打开新口味,酒店推出了炒肉饺子馅,味道还真是别有一番风味。”林在清介绍,准备梅肉切成小丁,大小如黄豆粒,“肉馅煸炒时加骨头汤或鸡汤,味道会更好。掌握好饺子馅的干湿程度,汤汁多饺子不好包,太干了饺子馅不好吃。”热锅凉油,油要比平时炒菜稍微多点,油温五成热倒入梅肉煸炒变色。倒入酱油、甜面酱炒出香味,加入姜末、花椒、桂皮、八角,倒水没过肉丁,用高汤代替水味道会更好。小火慢炖30分钟左右,待汤汁将要收干时,挑出花椒、八角和桂皮。放凉后,倒入切碎的韭菜翻炒,加入鸡精味精、蚝油、胡椒粉、白糖、盐调味。待汤汁快要收尽时盛出,五花肉韭菜馅就做好了。“需要注意的是,煮这款熟馅饺子,不宜煮太久,3分钟左右即可盛出来,不然饺子煮大了,会影响饺子馅的口感。”



肉馅煸过,味更鲜。

观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾
图片由受访人提供