

## 元宵节

# 来一场私人宴会吧

□ 记者 杨柳



### 私人宴会之倒计时

#### ●大扫除——宴会开始前两天

无论是几十平方米的单身公寓,还是几百平方米的豪华大宅,务必清扫房间。当然,请个钟点工来打扫就更完美了,你可以在他们清洁的过程中,想想宴会布局,定个菜单。

#### ●设计菜式——宴会开始前一天晚上

菜式总的原则是,宁可多,不能少。根据客人的人数,计算好量,然后想一下你邀请的朋友的年龄段、男女比例、籍贯分布,细细考虑你的菜单。

### 私人宴会之进行时

#### ●汤——玉米排骨汤

把冰箱里过年没吃完的排骨拿出来,解冻后剁成小段,加上鲜玉米、白萝卜、胡萝卜、再加两颗蜜枣,用电饭煲的煮汤功能把上述原料煲2个小时左右即可,出锅时放盐调味。

可,出锅时放盐调味。  
●主菜——六冷四热的搭配最佳

冷菜:盐水花生、凉拌土豆丝、松花蛋切片、水果/蔬菜沙拉、卤牛肉、白斩鸡。

别的菜做法都不谈,主要说说白斩鸡。将三黄鸡开膛洗净后,锅中放足量凉水,放入大葱段、2片姜和料酒,把鸡放入。中火烧开后继续煮15分钟关火,不要掀开锅盖,焖15分钟。

接下来把鸡取出,浸入冰水中,然后捞出沥水、切块、摆盘。将大葱、姜以及小葱剁成碎末,调入盐、胡椒粉、糖和鸡精,拌入香油,白斩鸡的蘸汁就做好了。

热菜:白灼虾、清蒸鱼、元宝烧肉、蒜蓉菠菜。所有的热菜要在客人来之前就备好料或完成大半程序,比如肉要事先炖烂、只差收汁,菜都洗净、切好。这样待客人落座之后就能立刻操作。

白灼虾、清蒸鱼、蒜蓉菠菜都不难,这里重点说下元宝烧肉。

先将五花肉切块,炒锅内放少许油,放入五花肉翻炒至变

元宵节就要到啦,又是一个能和至爱亲朋欢聚一堂,大吃大喝的好机会。这一次,把他们都请到家里来吧,邀请他们到整洁而舒适的家里用餐,这是对朋友、亲人至高的尊重。

私密的、精致的、放松的……完全由你来制造一种味道,一种气氛,一种在任何酒店里都找不到的温馨,而且,一点儿都不麻烦。借此机会还能清清冰箱里余下的年货,何乐而不为?

来一场私人宴会,是否拥有完美的烹饪手艺不重要,关键之关键,是有一颗细致而温柔的心和勇于尝试、乐于投入的热情。



色,然后倒入老抽上色,使肉的颜色变得酱红。倒入料酒或啤酒,如果不想放那么多酒,就加水补足,让水面基本没过肉,然后转到砂锅里,中火开锅后转小火炖大约45分钟。之后加入一大勺腐乳及适量腐乳汁,根据口味加入盐和冰糖,并放入几个煮好的鸡蛋(用鹌鹑蛋更好,容易入味),继续炖大约40分钟至肉基本酥烂,即可大火收汁,关火装盘了。

#### ●主食——米饭、馒头

●饮料——啤酒、果汁、可乐、咖啡、茶

#### ●甜品——冰激凌或小甜点

冰激凌和甜点制作起来都太复杂,对工具、材料要求都较高,直接买现成的就行,放冰箱里储存,吃时直接端出来,绝对惊艳。如果家中有酸奶机,亲手为客人做一杯酸奶也是个不错的选择。

酒足饭饱,点一盏温馨的小灯,和好友促膝长谈,一场私人宴会就是这么美妙!

### 厨房妙招

## 饼干

### 如何防潮

饼干,是家中或办公室里常备的零食。有时,我们打开一袋饼干,吃不了几块儿就扔在桌子上。等到想起吃的时候,我们才发现,那已经不再是脆得掉渣儿的饼干了,口感软塌塌、湿乎乎,味道也变得怪怪的。



像饼干这种极易受潮的零食,如果吃不完的话,你通常会怎么办?用一个夹子夹住袋口吗?这可能会有点儿作用,但如果夹不紧,密封不严的话,饼干还是很容易受潮。

这里有个小窍门,将几块方糖放入吃剩的饼干袋中,然后用大一些的夹子夹住袋口,就可以防潮了,而且能保存很长时间。

大家都知道,白糖很容易结块,因为它极易吸收空气中的水分。所以,我们用对水分敏感的方糖来吸走饼干袋里的潮气,就可以让饼干保持松脆的口感了。等你吃完饼干后,糖也不浪费,还能继续用呢。

(文怡)

### 快乐厨房

## 老汤圆新吃法 甜不腻 咸又香

□ 见习记者 裴希婷 文/图

又到元宵节,和家人围坐在一起,猜灯谜、看晚会、吃汤圆是每年必不可少的“节目”。可是,汤圆年年吃,难免有些“审美疲劳”,咋办?老汤圆新吃法,保证让你有不一样的感觉。

昨日,小记来到家住西工区解放路的郭芙蓉家中。郭芙蓉说,每年过元宵节,她都有些犯愁。外孙小,汤圆吃多了不好消化;而丈夫有些高血糖,也不能吃过多甜食。不过今年,她琢磨出汤圆的两种新吃法,让众口不再难调。

### 冰糖红豆珍珠汤圆

原料有红豆、藕粉、冰糖和珍珠汤圆。郭芙蓉说,汤圆最好选择那种没有馅料的珍珠汤圆,这样不会因为馅料而影响赤豆汤的味道。不怕麻烦的话,可以买糯米粉自己做。

将锅中的水烧开后,放入洗好的红豆,大火熬煮约半小时,也可以用高压锅煮红豆,这样煮出的红豆更烂。

将准备好的珍珠汤圆下入锅中,约3分钟,珍珠汤圆就漂起来了。红红的红豆汤上漂着白白的小汤圆,真诱人!

用冷水将藕粉调和均匀后倒入锅中,边倒边搅拌,直至锅中的汤水变得黏稠即可。如果没有藕粉,可用面粉或者糯米粉代替。调制藕粉时,要用冷水,不能直接倒入锅中,否则会出现疙瘩。

出锅前,放入少许冰糖,搅拌均匀即可。

### 十全十美汤圆

原料有鲜鱿鱼、鲜竹笋、香菇、汤圆、高汤、葱段、姜丝、盐、鸡精等。

先将鱿鱼洗净切成段,竹笋去皮后切成均匀的小段,香菇可根据个人喜好,保持完整形状或切成小块备用。

取高汤及葱段和姜丝一起放入锅中,煮沸,然后放入竹笋段和香菇,大约10分钟后,再放入鱿



鱼和汤圆。再次煮沸后约5分钟,放入盐、鸡精等调味,即可出锅。由于锅中食材种类比较多,放入汤圆后,要小心搅拌,以免汤圆煮散。

凑上去一闻,鲜香扑鼻。咬一口汤圆,软滑的口感配上浓香的汤汁,感觉棒极了!