

年菜食譜

■蘇寄萍



蒜拌結球白菜

材料：結球白菜1斤、鹽2茶匙、辣椒丁1茶匙。

①工研醋1湯匙、糖1茶匙。

做法：結球白菜洗淨晾乾，切大塊，加鹽醃1小時，用手擠乾水分，拌①料醃半個鐘頭後，再散灑些紅辣椒丁拌勻即可。

福菜湯

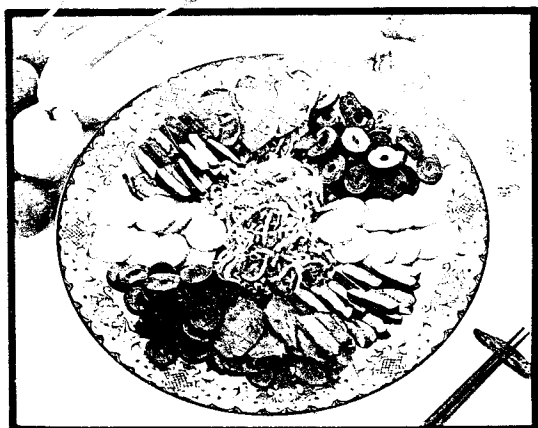


材料：福菜二根、五花肉半斤、薑片少許。

做法：1.福菜（又名覆菜）洗淨，切小段，五花肉切薄片。

2.湯煮滾，放入豬肉片、福菜，煮開後，改小火再煮10分鐘，調味即可。

滷味拼盤



材料：海帶捲4個、滷蛋4個、滷牛腱1個、豆干半斤、海蜇皮4兩。

①滷包1個、醬油1碗、酒2湯匙、葱、薑、辣椒各少許。

做法：1.牛腱先用開水燙過去腥味。

2.深鍋加入①料，加水2碗煮開後放入牛腱，滷一小時即可。

3.再分別滷蛋、豆干、海帶捲。

4.滷好後冷涼，再切盤。

5.中間放置拌好的海蜇皮。

客家小炒



材料：乾魷魚1條，胛心肉半斤、豆干2大塊、青葱半斤。

做法：1.利用過年拜拜牲禮的乾魷魚及豬肉烹調之年菜。

2.乾魷魚洗淨切細條，燙過之胛心豬肉切細絲，豆干、青葱洗淨切段。

3.油熱將魷魚炒香，放入豆干、豬肉、葱段爆炒，加入調味料即可。