

跨新年

做一桌“醉人”的元旦佳肴

● 黄酒焖鸡翅

黄酒是用糯米和水酿造，经过时间洗礼沉淀的黄酒，是最能代表中国传统文化的酒。这道黄酒焖鸡翅用黄酒调味，不仅给这道菜增加了鲜香味，而且也更好的去除了腥味和油腻感。

食材：鸡翅、黄酒、姜、生抽、老抽、冰糖

做法：

- 1、鸡翅洗净，沥干水分，可以划几道小口子；
- 2、姜切片，锅里放适量油，放姜片爆香；
- 3、放鸡翅慢煎，煎至鸡翅



黄酒焖鸡翅。

- 金黄放生抽、老抽、黄酒；
- 4、放适量清水烧开，放入冰糖；
 - 5、盖上锅盖，小火焖煮15分钟左右；
 - 6、大火收汁，待汁液浓稠就可以了。

● 砂锅啤酒鸭

啤酒是人类最古老的酒精饮料之一，不管是直接喝，还是做菜，加入啤酒味道都更胜一筹，炒鸡、煎鱼、烧鸭、焖虾的时候都可以加点，不仅去腥，还带有一股啤酒清香，家里的啤酒喝不完时，用来做啤酒鸭吧。

食材：鸭、啤酒、生姜、蒜瓣、桂皮、八角、香叶、草果、干红辣椒、白糖、生抽、老抽

做法：

- 1、鸭剁小块清洗干净后沥干水分；
- 2、所有香料用干净的湿

- 抹布擦拭干净；
- 3、砂锅里倒入适量油，然后晃均匀；
 - 4、开小火，倒入所有香料煸炒出香味；
 - 5、倒入沥干水分的鸭肉，加少许盐，时不时地翻拌几下；
 - 6、待鸭肉紧实后加入白糖、生抽、老抽，翻拌均匀，再倒入一瓶啤酒；
 - 7、盖上锅盖，大火烧开后中小火炖煮，煮至汤汁收干即可，期间要时不时地搅拌一下，避免粘锅。



砂锅啤酒鸭。

在烹调肉类、蛋类、鱼类等菜肴时，用酒代替料酒、水进行调味和烹煮，不仅可以达到去腥除膻、增添香味的作用，还能令菜肴拥有醉人的别样风味。酒的醇香与食材完美的融合，让食客醉在其中，不能自拔。

2018年的钟声即将敲响，无论你用旅行或电影或其他方式来结束过去的一年，一杯小酒，一顿富有心意的晚餐总是需要的。今期，小编将教你做一桌“醉人”的晚餐，愿你有个美好的开始。

● 红酒烩牛肉

红酒中单宁的涩味会让红肉的口感更细腻，红肉又会使单宁变得更加柔顺，因而红酒适合与红肉搭配。西餐中烩牛肉就常以红酒调味，丰富口感。

食材：牛肉、红萝卜、洋葱、黄油、酱油、黑胡椒粒、面粉、红酒、高汤、番茄酱、蒜泥、百里香、月桂叶

做法：

- 1、准备所有材料，牛肉切成块，要用厨房纸擦干；
- 2、黄油加酱油烧热，要热到快冒烟的程度，下牛肉块，每面都要煎到锁肉汁；
- 3、牛肉放入烤盘中，放入盐，黑胡椒粒，还有面粉，入230度预热的烤箱，烤4分钟，翻一下肉，再烤4分钟；
- 4、烤制的这段时间，用锅里剩下的油将切块的蔬菜翻炒；
- 5、将牛肉放入炒好的蔬菜中，开火加热，锅热后，加入红酒和高汤；
- 6、加入番茄酱，蒜泥，百里香，还有月桂叶，煮至沸腾；
- 7、然后转移至烤盘中，加盖，入烤箱，160度烤制1-2小时，以叉子插入牛肉能轻易分开为成熟标准；
- 8、做完的红酒烩牛肉要拿出来让其休息5分钟，为了更加入味。



红酒烩牛肉。

撰文/整理 马丹



桂花酒酿圆子汤。

● 桂花酒酿圆子汤

酒酿，旧时叫“醴”，是中国传统的特产酒。用蒸熟的江米拌上酒酵发酵而成的一种甜米酒。南方人用酒酿来调鸡蛋、牛奶吃，是产后补品，口感很好。酒酿不仅可以煮蛋，也可以用来煮鸡、鸭、鱼、猪肉等，这款桂花酒酿圆子汤做法简单，香味沁人心脾，特别适合凉凉的季节。

食材：糯米粉、粘米粉、清水、甜酒酿、冰糖、干桂花

做法：

- 1、糯米粉、粘米粉放入盆里，倒入清水，和成面团；
- 2、揪一小块面团放入开水锅里，煮至面团浮起的时候，捞出；
- 3、捞出的面团与和好的糯米面团揉在一起，揉至非常光滑；
- 4、面团搓细，切成合适的大小，再搓成小圆球；
- 5、锅中放适量的水，水开后放入圆子，煮至圆子浮起时，放入酒酿，连汤带米一起放入锅中；
- 6、再次煮开后，放入一块冰糖，放入干桂花；
- 7、煮好的酒酿圆子，盛入碗中可以开喝。



泡椒凤爪。

● 泡椒凤爪

白酒入菜，酒香醇厚。泡椒凤爪可以当菜吃，也可以下酒菜，还是煲剧、出游、宵夜的好零食。以鸡爪为主食材，辅食材少不了白酒。酸酸甜甜，开胃好吃，做好放冰箱冷藏，想吃就拿出来，零食自己做，想吃就吃，健康开胃，还实惠。

食材：鸡爪、姜片、花椒、八角、白酒、胡萝卜、辣椒、泡椒、白醋

做法：

- 1、将鸡爪洗净，剪去指甲，切成小块，切适量姜片备用；
- 2、煮一锅水，依次倒入鸡爪、姜片、花椒、八角和适量白酒煮开；
- 3、在煮鸡爪的同时准备其他配料，胡萝卜切块，辣椒切碎备用；
- 4、把煮好的鸡爪捞出放入清水过凉，然后放入密封罐中，依次倒入切好的胡萝卜、辣椒和泡椒、白醋，最后倒入能够没过食材的清水，密封24小时。（注意泡椒水也要倒进去）