

跟着大厨学“秀”出年夜饭

推荐菜肴:木瓜银耳炖乳鸽
推荐人:“白云居”主厨徐龙慧

- 推荐理由:
- 乳鸽蛋白质含量丰富,氨基酸组成合理,易于人体消化吸收。象征着蒸蒸日上。
- 主料:
- 木瓜半个、银耳1朵、乳鸽1只
- 调料:
- 姜6克、胡椒粉1菜匙、食盐4克
- 烹饪方式:
- 1、将准备好的乳鸽收拾干净,剥小块后放入炖锅或砂锅中,加入适量凉水并煮开。
 - 2、木瓜去皮切小块,银耳泡发,升降去皮后,切片备用。
 - 3、锅中汤水煮开后,撇净浮沫,调小火炖30分钟。
 - 4、加入姜片,再炖5分钟。
 - 5、倒入银耳,煮开炖20分钟。
 - 6、加入木瓜丁,煮开后,炖10分钟。
 - 7、加入盐、胡椒,调好味,盛入碗中食用。



推荐菜肴:黄油香煎银鳕鱼
推荐人:新开元 主厨徐渭



- 推荐理由:
- 银鳕鱼是冷水深海鱼,富含多种营养元素,在欧洲被称为“餐桌上的营养师”。象征着年年有余。
- 主料:
- 银鳕鱼1块、番茄适量、柠檬1/3个
- 辅料:
- 橄榄油20克、黄油1块、盐、黑胡椒粉、白胡椒粉、罗勒适量
- 烹饪方式:
- 1、银鳕鱼解冻后,用清水冲洗,并将表面水分擦干。
 - 2、将少量盐、黑胡椒粉、白胡椒粉涂抹在银鳕鱼表面,腌制30分钟。
 - 3、取1/3柠檬、番茄切片备用。
 - 4、热锅后,加入少许橄榄油,将银鳕鱼放入平底锅,开中小火煎大约2分钟。
 - 5、翻面继续煎大约3-5分钟。(具体时间根据厚度决定)
 - 6、将备好的黄油放入锅中继续煎至黄油熔化。
 - 7、放入柠檬,煎至焦糖化。
 - 8、放入备好的番茄,同时将建好的鱼肉和柠檬先装盘。番茄煎至表面变软即可,最后根据自己的口味在撒上适量罗勒碎、盐调味,转盘即可。

推荐菜肴:卤蛋红烧肉
推荐人:铭人铭家 主厨吴惠来



- 推荐理由:
- 肥瘦相间,香甜松软,入口即化,下酒送饭两相宜。象征着红红火火
- 主料:
- 带皮五花肉500克、鹌鹑蛋12个
- 辅料:
- 冰糖20克、黄酒350克、小葱3颗、酱油50克、啤酒1听、食盐5克、生姜20克
- 烹饪方式:
- 1、选取3-5层的五花肉,切成一寸见方的肉块。
 - 2、将鹌鹑蛋煮至八成熟,去壳备用。
 - 3、净锅烧热,加入色拉油,加热至七成热后,放入生姜煸炒至浅黄色。加入并让炒至糖色发黄。紧接,下入五花肉炒香。
 - 4、加入酱油炒上色。沿锅边加入黄酒,加入热水,没过肉面2-3厘米。烧开后放入小葱,煮50分钟。
 - 5、下入煮熟的鹌鹑蛋,再煮30分钟,直至剩余1/3汤汁。随后,大火收汁,直至汤汁粘稠。
 - 6、装盘,红烧肉码中间,卤蛋将肉包围,淋上汤汁,放入少许香菜点缀即可。

在以往过年之前,有这样的前奏,民间有首民谣:廿三,糖瓜粘;廿四,扫房日;廿五,推糜黍(磨年面做年糕);廿六,煮大肉;廿七,宰只猪;廿八,把面发;廿九,蒸馒头;三十晚上守一宿,大年初一扭一扭。从腊月廿三小年之后到大年三十,每一天都不能够闲着,每一天都在为了这顿年夜饭密密麻麻地做着准备工作。

那么如何把2016年的年夜饭吃出新意的同时还保留传统的一些年味儿呢?快来看看永城三家酒店的大厨为大家推荐的年夜饭菜肴吧!学起来做一做,你家今年的年夜饭一定秀色可餐。

记者 颜悦



年夜饭
HAPPY NEW YEAR

食堂服务托管项目招标公告

永康市城市管理行政执法局食堂服务托管项目,根据有关法律法规规定,拟向社会公开招,现将报名有关事项公告如下:

一、招标内容:永康市城市管理行政执法局食堂服务托管项目。

二、投标人资格要求:投标人须2014年1月1日前注册,主要经营范围须包含餐饮服务等项目,经营状况良好且二年内没有任何经营违法记录。

三、报名时间:2016年2月15日至2月16日

(上午8:30-11:30,下午13:30-16:00)。

四、报名地点:永康市城南路535号

五、联系电话:0579-87180777

六、报名时需携带下列材料:营业执照、餐饮服务许可证、税务登记证、授权委托书等原件及以上证件复印件(加盖公章)各一份。

永康市城市管理行政执法局
浙江方圆工程咨询有限公司永康分公司
2016年2月5日

注销清算公告

永康市三瑞贸易有限公司于2016年2月4日经股东会决议,决定终止经营注销公司,并成立清算组。请各债权人自本公告之日起45天内,凭有效证据向本公司清算组申报债权,逾期不报视为自动放弃。

清算组联系地址:永康市五金城溪中东路2幢305室

联系人:谢小红

联系电话:18258928680

永康市三瑞贸易有限公司
2016年2月5日

永康市烟花爆竹全面

永康日报社

宣