

# 熟悉的味道让归家的人心安

## 十全十美吉祥美味 系列报道之三

一年忙到头,总要抽空陪陪父母孩子,与家人们围坐畅聊、分享生活,远方的游子哪怕千里跋涉,临近春节也要回到家中,为的不仅是熟悉的舌尖味道,更多的是那一刻归家的心安。本期,向大家分享 团团圆圆 和 称心如意 两道美食的制作过程。



菜名 团团圆圆

### 过年过节就是要 团团圆圆

春节是中国人心中最重要的节日,也是一家人其乐融融的团聚日子。在中国人心里,过年的代名词就是团圆。所以,对于市民罗婷来说,年夜饭必不可少的一道菜就是团团圆圆。

聚餐是春节假期里的重头戏,餐桌上鸡鸭鱼肉等镇桌菜,硬菜固然不可少,但有新意的菜肯定更受欢迎,我今天做的这道菜可是家中小朋友的最爱。说罢,罗婷和记者介绍起了这道团团圆圆所需的食材。

这道菜其实不难做,只是步骤比较烦琐。首先,要提前浸泡糯米,大概泡上两三个小时,直到糯米用手可以轻松捏碎的程度。然后把猪肉剁成肉末,颗粒大小和饺子馅差不多就行,最好用二八肥瘦的猪前腿肉,这样口感会比较软嫩。按照自己的喜好还可以在肉末中加入胡萝卜、荸荠等蔬菜来丰富口感,再用生抽、盐、酒等进行调味。罗婷说,制作糯米丸子最关键步骤是在肉末中加入一些淀粉,玉米淀粉、番薯淀粉均可,再搅拌上劲,这样做成的丸子才不容易散开。

材料准备完毕,只见罗婷用勺子舀出一团肉馅,初步滚圆后放入糯米盘里滚上两圈,让肉团表面均匀地粘上糯米。接着,罗婷把丸子放进了一个玻璃杯,摇晃了几下,从杯子里滚出来的丸子就变得圆乎乎的,糯米也粘得更牢固了。

这样一个丸子就完成了。不过,搓丸子得有耐心,肉馅不能贪大,不然吃着容易腻,也不容易蒸熟。说话间,罗婷已经熟练地搓出了一大笼丸子。

等会丸子蒸完还会变大,所以摆的时候要留有空隙,免得粘连。

水开上气,过了20分钟左右,热气腾腾的糯米丸子就出锅啦。罗婷把丸子一一夹出,摆放在盘子里,再点缀上小葱花,就完成了这道团团圆圆的制作。记者趁热品尝了一个,肉的咸香、糯米的软糯瞬间充盈口腔。这道可算是我从不会翻车的拿手菜了,不仅寓意好,还老少皆宜,每次做,女儿都一口一个吃得停不下来。罗婷说,这道菜还非常方便保存,一次多做些,再用保鲜盒分装,既可以送朋友,也可以自己随吃随蒸。

#### 制作小贴士

食材清单:

糯米、猪肉、葱、淀粉。

制作步骤:

- 1.糯米浸泡2个小时以上,泡至用手可以轻松捏碎的程度。
- 2.猪肉剁成肉末,加生抽、盐、酒等进行调味。
- 3.加入适量淀粉搅拌上劲。
- 4.取一小团肉团均匀裹上糯米,放入玻璃杯滚圆。
- 5.放入蒸锅中,水开上气蒸20分钟。
- 6.盛出装盘,再用葱花点缀。

### 愿新年千般皆称心 万事定如意

时间飞快,距离龙年春节只剩下10来天。再过几天,市民杜珣珣的父母和哥嫂将从上海回到永康过年,一年到头为数不多的团聚日子让她对除夕格外期待。在这个辞旧迎新的特殊日子,杜珣珣觉得与家人团聚,举杯畅饮,享用美食,许下心愿是必备的仪式感。

新年许愿,当然是希望来年万事顺遂,称心如意啦。杜珣珣说,自己今年还特意准备了一道应景的吉祥菜,厨房小白也能一学就会。

这道菜是橙香烤翅,谐音就叫称(橙)心如意(翼)。材料只需要准备八只鸡翅、一个橙子、几瓣大蒜。杜珣珣边做边介绍道,鸡翅两面改刀,用冷水泡出血水后加蒜片、生抽、老抽、蚝油、蜂蜜、盐和黑胡椒调味,想要橙子风味更浓郁的,还可以挤上一点橙子汁,撮点橙子皮进去腌渍。

大概30分钟后,鸡翅就入味了。先在烤盘上铺橙子片,再放上腌好的鸡翅,拿刷子在表面刷层油和腌料,这样烤完的鸡翅能更油亮更入

味,温度调到180,先烤上15分钟,然后再翻面刷油,烤10分钟。杜珣珣说用空气炸锅或者烤箱都行,不过不同机器所需的烤制温度和时间可能稍有区别,可根据自家烤箱的脾气来调整。

随着烤箱叮的一声,鸡翅就能出炉了。一打开,烤翅的肉香混合着橙香飘满了整个房间。放在烤盘里的鸡翅看着还不咋地,要好好摆个盘。说着,杜珣珣拿来一个精致的瓷盘,将橙子片和鸡翅间隔着摆放好,再撒上欧芹碎、白芝麻。这么一经装饰,颜值果然不输饭店出品。

你看,这道菜是不是有手就会做呀。甜咸口的烤翅,又有浓郁果香,小朋友肯定喜欢。尤其过年的时候家里孩子多,这道称心如意最适合不过了。杜珣珣说,年轻人的思路要打开,哪怕不擅长厨艺,借助烤箱,简单的食材也能整出美味来,今年的年夜饭就打算靠这道称心如意来镇场子了。

#### 新春走基层



菜名 称心如意

#### 制作小贴士

食材清单:

鸡翅、橙子、蒜、蜂蜜、白芝麻。

制作步骤:

- 1.鸡翅洗净后两面改刀,用冷水泡出血水。
- 2.鸡翅加蒜片、生抽、老抽、蚝油、蜂蜜、盐和黑胡椒调味,腌渍30分钟以上。
- 3.烤盘上铺橙子片,再放上腌好的鸡翅,鸡翅表面刷油和腌料。
- 4.烤箱温度调到180,先烤上15分钟,然后鸡翅翻面刷油,再烤10分钟。
- 5.将烤翅和橙子皮装盘,撒上欧芹碎、白芝麻点缀增香。

融媒记者 胡莹璐