

粤菜菜谱大全

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1677886070132338.html>

范文网，为你加油喝彩！

毛豆怎么做好吃-张衡传教案

灌南县张店中学

完美的人格，
高尚的品德，
从实际生活锻炼
出来的。

——
叔本华

昵图网 www.nipic.com

By:芙蓉168 No.20120826114444660000

2023年3月4日发(作者：哭李商隐)

第1页共3页

广式年夜饭菜谱大全[粤菜年夜饭菜谱大全]

年夜饭又称团圆饭，是农历除夕(每年最后一天)的最后一餐。这一天人们准备除旧迎新，一家相聚，共进晚餐。一年一度的团圆饭表现出中华民族家庭成员的互敬互爱，这种互敬互爱使一家人之间的关系更为亲密，也能表达对父母的感激。最重要的是我国人民的现状----经常外出打工，这导致了许多父母与孩子长时间分居两地产生了隔阂，年夜饭可以很好的消除这种隔阂。下面小编为大家分享粤菜年夜饭菜谱的做法。

粤菜年夜饭菜谱的做法：超美味的‘粤式葱油饼

材料

低筋面粉500克，速溶干酵母5克，无铝泡打粉10克，糖50克，水250毫升，奶粉10克

做法

1.以上材料混合揉成光滑的面团，揉好不用醒发直接用擀

面杖擀成方形

2.抹油，撒盐，葱花

3.卷起来，封口

4.切成1cm左右的片，按扁就成了面胚子

5.上笼屉，醒发20分钟，开火蒸10分钟至熟

第2页共3页

6.平底锅加油，把葱油饼胚子2面煎成金黄色即可。用植

物油和有黄油煎出来的风味都不同哦。

粤菜年夜饭菜谱的做法：粤式豆豉蒸排骨

材料

纯肉排，豆豉，盐，鸡粉，生抽，老抽，糖，鲜红椒，生

粉，蚝油，料酒

做法

1、排骨冲水，洗净。

2、豆豉剁碎，姜剁末;红椒切粒，备用。

3、将豆豉粒、姜末和红椒粒与排骨一起搅拌，加入适量的

盐、鸡粉、生抽、老抽、蚝油、白糖、料酒、湿淀粉、色拉

油。腌制两个小时。

4、大火蒸约30分钟。

粤菜年夜饭菜谱的做法：白切鸡

材料

鸡1只，姜葱适量，香菜，调味料：盐，油

做法

1、将鸡在滚开汤锅内浸烫熟，取出晾凉后切成块(晾凉再

切鸡肉不会散)，装在盘中；

2、葱，姜切成末；分别装在小碗中，碗内在加少许的盐(姜

葱是同放一起调味的，出来只有一个味碟，另外还有姜葱里加

第3页共3页

少许香菜也可，口味更好)

3、炒勺内倒入油，在旺火上烧开，浇在葱末和姜末上。作

成两个粘料。

4、切好的鸡和粘料一切上桌。

小诀窍

1.白切鸡的烹制是使用浸的烹调法。浸鸡的时间不能一概

而论，因为鸡有大有小，浸得不够，鸡还没熟，浸过头了鸡就

老了。一般在20分钟左右，拿筷子往鸡大腿上戳下去，没血水

流出即可。

2.浸熟的鸡迅速放进冷(冰)水中冷却，能使鸡肉爽滑，鸡

皮更有弹性。

3.姜与葱的比例为1比1，油与姜葱的比例约为2比1。姜

要尽量切细成姜茸;不喜欢葱的人可以把葱稍微切大些，吃的时

候很容易就能挑出来。此沾料姜葱是主角，若没有葱香，味道

则大打折扣，因此葱不能不放。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发