



年夜饭是过春节的重头戏，广州的年夜饭不仅菜品丰富多彩，而且格外讲究意头。席上一般有鸡（大吉大利）、鱼（年年有余）、烧鹅（鸿运当头）、虾（一年到头笑哈哈）、蚝豉（好市）、生菜（生财）、腐竹（富足）等，就为了讨个好意头，过个吉祥年。



年年有余(鱼) 笑哈哈(虾)

泰汁焗鲈鱼

材料: 鲈鱼
配料: 姜、青圆椒、红圆椒
调料: 调和油、花雕酒、生抽、盐、白醋、泰式酸辣酱



步骤

1. 准备姜汁酒，生姜磨碎后用纱布包起，榨汁；倒入花雕酒、适量生抽。
2. 鱼两面切十字刀花，抹上少许盐，倒入步骤一中的姜汁酒腌20分钟。
3. 在鱼身两面拍上薄薄一层面粉；将调和油倒入小锅里，升温至180℃，将鱼慢慢滑入油锅里浸炸至金黄色。鱼身炸透后，捞起沥干油份。
4. 另起一炒锅，倒入泰式酸辣酱，倒入适量白醋和盐、糖调味。放入青红椒粒，将酱汁煮浓稠。
5. 将泰汁淋在鲈鱼身上，用锡纸起来，放入180℃炉温的烤箱中焗8分钟。
6. 鲈鱼出炉后，要记得趁热开吃哦。

做菜秘籍



A. 一头姜就可以榨足够的姜汁，加上花雕酒一起，去鱼腥又添鲜香味。



B. 炸鱼时提着鱼尾将鱼头先滑入油锅，鱼身会浮起，所以一面炸好后要翻过来炸另一面。



C. 泰汁加适量白醋，味道会更鲜，酸甜辣味层次更分明。

蒜蓉粉丝蒸虾

材料: 基围虾(半斤)
配料: 龙口粉丝、蒜
调料: 花生油、蒸鱼豉油、盐、糖



步骤

1. 取2捆龙口粉丝，用水浸泡30分钟后取出，剪成小段。
2. 将一头大蒜切蒜末，小葱切葱花；基围虾洗净开背，去虾线。
3. 蒜末下油锅爆香，倒入2勺蒸鱼豉油、1小勺盐、1小勺糖，做成蒜蓉调料。
4. 用一半的蒜油汁捞粉丝，然后将粉丝铺在盘里。
5. 铺上基围虾，往虾背刀口处撒入蒜油汁，淋1勺料酒。
6. 蒸锅的水煮沸后，将虾放入蒸锅，加盖蒸8分钟。鲜甜爽口的蒜蓉粉丝蒸虾，记得趁热品尝。

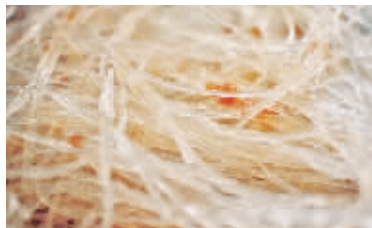
做菜秘籍



A. 开虾背一来是方便去虾线，蒜油汁塞入虾背里，蒜香味自然也更入味。



B. 蒜需要用大量油爆才会香，倒油时可以酌情多放点。



C. 粉丝铺底虽然可以吸收虾汁的鲜味，但味道还不够，所以先用蒜油汁捞入味。

菲菲花艺堂

文/图 夏菲



夏菲，花艺工作者。巨蟹座，花痴，恋家的软妹子。希望用花传达诚意和温暖。喜欢有创意的花艺作品。微博 @sincerely 花诚诗意 (wechatID: sincerely_flower)

春色满堂

春节快到了，到处可以买到毛茸茸的银柳。小时候觉得银柳太普通了，在一众年花中它只起到了线条的作用。后来了解到在英文中它其实有很多品种，例如 Rabbit tail，就发现还真的是很像兔子的尾巴呢，瞬间觉得它可爱起来。我们在市面上看到的茸茸兔尾其实都是花苞，等到插水大概半个月后就会长出黄蕊丝状花瓣，所有花瓣抽出之后就会变成“毛毛虫”一样的花，成熟还会掉落，所以不喜欢的亲，买回来就脱水插瓶吧，放一年都没问题。



这次我教大家用银柳做成庭院小“栅栏”，然后在“庭院”里种鲜花吧！

材料: 银柳约5~8枝(按花器直径衡量)，风信子小盆栽；筒型花器；橡皮筋，细麻绳，水苔，剪刀，绸带等。

步骤:

1. 把银柳剪成与花器等高的一段段待用；
2. 将两根橡皮筋套入花器，一高一矮；
3. 把银柳段一根根地嵌入橡皮筋和花器之间，直到一圈嵌满；
4. 用细麻绳代替橡皮筋的位置一高一低地扎稳银柳，然后把橡皮筋剪掉；
5. 用水苔植入风信子，最后用充满年味的绸带装饰一下，作品完成啦。

