过年菜谱及做法

1. 东北大拌菜

用料:黄瓜,白菜,豆芽,胡萝卜,干豆皮,辣椒油,盐味精,酱油,白糖,陈醋,大蒜

做法:蔬菜切成丝,豆芽操熟,沥水.一伴就行了.

1. 红烧排骨

用料:葱姜蒜,酱油,老抽,白糖,十三香,料酒

做法: 将排骨凉水入锅，放入料酒和姜片，水开后焯1分钟，将排骨捞出，用凉水冲洗干净,待用,加油,白糖,放入排骨,加十三香,辣椒,葱姜蒜翻炒,加酱油,老抽,一点点盐,水没过排骨,盖盖30分钟,收汁完活.

1. 红烧带鱼

用料:葱姜蒜,十三香,料酒,白酒,盐,八角,醋,白糖,老抽,淀粉

做法:鱼改刀小段,划几刀,喂鱼:葱段,姜片,十三香,料酒,白酒,少盐清水,沥干,加点淀粉,炸鱼,捞出.葱姜蒜八角,爆锅,放鱼,白糖,少盐,多醋,老抽清水,收汁就好了.

1. 清蒸海虾

用料:蒜沫,海鲜酱油

做法:大虾挑虾线,水煮哦了

1. 可乐鸡翅

用料:可乐

做法:丽娜做

1. 东北溜肉段

用料:青椒，胡萝卜，葱段，大蒜，酱油，味精

做法:放油，放辅料，加点淀粉，酱油。哦了

1. 手撕烤麸

用料:烤麸，金针菇，木耳，葱姜蒜，老抽冰糖。

做法: 金针菜和黑木耳泡发后洗净, 把[烤麸](http://www.haodou.com/recipe/all/2)用手撕成小块, 准备姜片和八角, [烤麸](http://www.haodou.com/recipe/all/2)冷水下锅盖上大火烧开2分钟后捞起，用清水不断的冲洗挤压，把里面的酸水全部冲洗干净为止. 热锅倒入油，温油下入调料爆香,全部食材倒入煸[炒](http://www.haodou.com/recipe/all/479" \t "_blank)均匀,加老抽加入冰糖和适量开水盖上大火煮开后转小火煮至汁水浓稠, 打开加入一调羹蚝油提味,鸡精。

1. 手撕猪蹄(买的)

初一菜单

1. 剩菜…
2. 自制烤肉

初二预计去小葛家