**年夜饭之冷盘用料，工序待补充**

1. 白斩鸡

用料： 光鸡一只（约1000g），青，红椒丝各少许

调料：姜，葱，蒜，酱油，味精，花生油，料酒

工序：

1. 四喜烤麸

用料：木耳，笋片，香菇，花生米，烤麸，黄花菜

调料：香叶，桂皮，八角，菜籽油，生抽15-20g，老抽10g，盐少许

工序：

1. 上海色拉

用料：红肠（4，5片），土豆（2个），青豆少许，苹果一个

调料：色拉酱（蛋黄味）

工序：

1. 葱油海蜇皮

用料：海蜇皮半张（150g）

调料：盐半勺，糖1勺，纯净水2汤勺，葱2根，油2汤勺

工序：

1. 爆鱼

看起来好复杂，放弃了，直接去买 -。-

1. 糖醋小排

用料：小排骨500g

调料：料酒30g，姜片10g，葱段10g，糖70g，酱油20g，醋40g，盐3g，色拉油适量，熟芝麻

工序：

1. 清蒸鳗鲞（xiǎng）

用料：鳗鱼鮝一段

调料：葱1根，姜2片，料酒1勺

工序：

1. 糯米红枣

用料：红枣适量，糯米粉适量

工序：

**年夜饭之点心用料，工序待补充**

1. 八宝饭

弃了，直接买

1. 春卷

弃了，直接买

1. 酒酿圆子水果羹

用料：甜酒酿适量，糯米圆子适量，冰糖适量，藕粉1小袋，苹果，甜橘，香蕉，其他水果自己看着办，枸杞10粒，鸡蛋1个

工序：

**年夜饭之热菜用料，工序待补充**

1. 清炒虾仁

用料：虾仁500g

调料：淀粉3小勺，胡椒粉少许，料酒2小勺，盐适量，鸡蛋1个（只用蛋清）

工序：

1. 松子桂鱼

用料：桂鱼1条

调料：盐2g，鸡蛋清，红薯淀粉200g，植物油5ml，料酒10ml，番茄酱100g，绵白糖85g，白醋40g，松子10g，青豆若干，哈密瓜如果可以

工序：

1. 塌菜冬笋

用料：塌苦菜（菊花菜1-3棵），冬笋

调料：盐，糖

工序：

1. 西芹百合

用料：百合50g，西芹100g，腰果50g，红椒半个

调料：1/4勺盐，半勺糖

工序：