口感豐富 留住福氣

本文圖片：ADOBE STOCK

\新年聚會料理/

派對小食

文｜斯玟

新年親友團聚，在美食與歡笑中一起迎接新年的到來。

金黃討喜 南瓜玉米丸子

南瓜及玉米的耀眼金黃色，象徵來年吉祥有福氣。以創意的手法展現派對點心，可帶給賓客驚喜的體驗；不妨和家人一起發想，平凡簡單的食材也可能成為餐桌亮點。

食材

玉米粒240g、南瓜300g、紅蘿蔔50g、芹菜1根、太白粉5g、鮮奶50c.c.。
調料：胡椒粉、鹽少量。

作法

①南瓜洗淨，去皮去籽，切成大塊蒸熟壓泥，倒入鮮奶再度拌勻。
②紅蘿蔔切絲，芹菜切丁，放入作法①，用湯匙攪拌均勻，完成餡料。
③用手取適量的餡料，揉成丸狀，用滾動方式，將玉米沾裹於南瓜蔬菜丸的表面。
④丸子直接入鍋炸至金黃色，油溫約150℃（302℉），丸子色澤轉深黃色即可起鍋瀝油。

留住福氣 燒肉刈包

刈包源於福建，俗稱虎咬豬（福咬住）。刈包紅燒肉或豆腐漢堡排為餡，可以滿足所有賓客的味蕾。若以港式燒肉為餡，肉嫩皮酥，口感豐富，搭配小黃瓜，風味更佳。

食材

白麵皮、豬五花肉(約600g)、食用小蘇打1小匙、白醋1大匙、甜辣醬。
醃料A：蔥、薑、紹興酒、五香鹽粉適量。

作法

①豬肉抹醃料A，冷藏一天。豬肉皮朝下，放滾水煮至定型，浸冷水降溫，用竹籤穿刺豬皮，塗抹小蘇打、白醋，冷藏風乾一晚。
②豬肉放錫箔紙盒，豬皮外露，粗鹽均勻濕抹在豬皮上。
③烤箱預熱220℃（428℉），豬肉入烤箱烤50分鐘，刮除粗鹽再烤30分鐘至表面酥脆。
④白麵皮夾燒肉、黃瓜片、甜辣醬。

圍爐烤肉趣 生菜包肉

大家圍在一起烤肉，象徵團圓，熱鬧又應景。此外，此道料理屬於韓國的特色美食，經常見到在韓國的節慶聚會中，親朋好友齊聚一堂，共享滋味豐富的烤肉料理，好不開心。

食材

牛肉片1000g、可樂1/2L、生菜、韓式辣醬、蒜片適量。
醃料一：水100c.c.、醬油100c.c.、糖2大匙、味霖1大匙、青蒜1株、月桂葉1片。
醃料二：水梨1/4顆、蘋果1/4顆、洋蔥1/4顆、蒜頭1/2匙，打成泥。

作法

①軟化肉質：牛肉片浸泡可樂1小時。
②醃料一煮滾放涼，加入醃料二，完成醃醬。
③牛肉拌入醃醬，冷藏醃2小時。
④醃好的肉片可以在油鍋內煎熟，或放入烤箱內烤熟皆可。用生菜包肉及醬料、蒜片食用。

烤肉與生菜的組合，清爽高纖，非常適合年節的飲食。

百變熱鬧 關東煮

關東煮製作很簡便，天冷的時候吃這道料理會很溫暖。關東煮的材料從魚漿製品到蔬菜海鮮，變化豐富。只要事先備料，聚會餐桌上即可邊聊邊煮，氣氛自在輕鬆，賓主盡歡。

食材

白蘿蔔、海鮮、肉類、魚丸、油豆腐、蒟蒻等適量。
高湯材料：水1L、昆布10g、柴魚片20g。
調料：日式醬油1大匙、味霖1大匙、糖1/2大匙。
沾料：味噌1大匙、味霖1大匙、辣豆瓣2大匙、糖2大匙、糯米粉2大匙、水150c.c.。

作法

①製作高湯：高湯材料煮開，熄火靜置3分鐘過濾。加調料。
②需要煮透的食材：白蘿蔔放冷水煮軟透；肉類水煮軟透。
③海鮮、油豆腐、蒟蒻氽燙瀝乾。
④沾醬材料煮滾即可。

運用巧思擺盤，利用圓形及色彩的特色，呈現熱鬧喜氣。

動手做做看

韓國部隊鍋

文｜山平

冷冷冬季，熱氣騰騰的火鍋是聚餐美食的好選擇。今天介紹一種韓國部隊鍋。

大蒜：ADOBE STOCK；部隊鍋圖片：WINNIE WANG

豐富美味

詳見視頻

1 → 2 → 3 → 4

配醬料

部隊鍋採用韓國調料，先把糖、魚露、醬油、烹飪酒、蒜蓉醬和韓國辣醬放入小碗，攪拌均勻備用。

切食材

所有的食材清洗乾淨，其中蘑菇和白菜切片、大蒜切片、西紅柿切塊、午餐肉和豆腐切大片備用。

炒爆香料

然後，可以炒一些爆香料，讓火鍋湯頭更加鮮美。鍋內放油，加熱，放入洋蔥絲、韓國泡菜和蔥，炒香。

放食材 煮火鍋

白菜鋪底，放入其他食材，加入清雞湯蓋過食材，加醬料放在中間。煮滾後，加入泡麵，打入1個雞蛋即可。