

这届年轻人的 创意年夜饭 登场

除夕夜吃家传菜、拿手菜是家家户户惯例，今年，似乎“90后”“00后”年轻人也要在年夜饭上“大显身手”了。来自重庆晚报年轻读者的创意菜，简单好学，赶紧“偷师学艺”吧！

蚝(好)事发生

大厨：夕雨酱
食材：生蚝、葱蒜、辣椒

做法

1. 生蚝蒸熟，关火焖5分钟捞出。
2. 葱过油，制成葱油。
3. 蚝油、生抽、盐、糖、蒜末、辣椒拌成小料，淋入葱油搅拌均匀。
4. 生蚝摆盘淋上酱汁即可。



金玉满堂

大厨：喵咕May
食材：虾仁、玉米、豌豆扁、胡萝卜、玉米

做法

1. 虾仁加料酒和胡椒盐腌制15分钟。
2. 蔬菜焯水2分钟捞出。
3. 炒虾仁放葱花，加入蔬菜粒翻炒(豌豆扁不放入)，加盐、糖、鸡精调味。
4. 摆成菠萝造型即可。

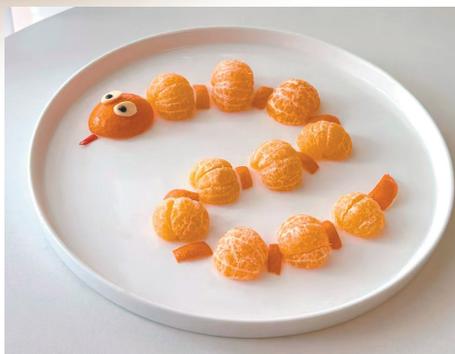


灵蛇迎新

大厨：海伦兔
食材：砂糖橘、红辣椒、芝士片、芝麻

做法

1. 砂糖橘做身体(按图依葫芦画瓢)。
2. 辣椒切一块当舌头。
3. 芝士片和芝麻制成眼睛。



蛇年大吉

大厨：阿祯爱吃肉
食材：四季豆、干辣椒、花椒、蒜末

做法

1. 四季豆切断，下锅炸成虎皮状捞出。
2. 干辣椒、花椒、蒜末煸香，放入四季豆翻炒，加入生抽、白糖、盐、鸡精调味，最后撒一把芝麻。
3. 用干净的纸巾剪出“年”字，先放在盘子左侧，撒上细辣椒粉，将纸巾移出即成“年”字，再将炒好的四季豆摆盘即可。



一帆风顺

大厨：EMen留一手
食材：香蕉、各类水果(按喜好)

做法

1. 香蕉取一面，将这面的头部和尾部各划一刀，拿走被划切的香蕉皮，形成香蕉船。
2. 将水果果肉(肉丁状)摆进去，淋上沙拉酱即可。



重庆晚报-厢遇记者
李琅 受访者供图