

纸上“年夜饭” 至味是家宴

锡城已落下2023年的第一场雪。“瑞雪兆丰年”，丰年又岂可少了美食饱餐？除夕将至，喜气洋洋的大团圆近在眼前。终究与家人共享的饭菜，才是席间最好的美味。本报特“端”出这桌纸上“年夜饭”，与读者共品这至味家宴。

●韭菜拌鲜核桃



核桃是冬季不可缺少的食材，它富含欧米茄脂肪酸，有助于大脑、减轻糖尿病、降低胆固醇、保护心血管。韭菜和鲜核桃的结合，是后疫情时期的养生好菜。

●金汤鱼头捞饭



优质的水库鱼头含有大量人体易吸收的蛋白质，大厨秘制的金汤与之慢火细炖，既赋予了鱼头浓稠的口感，同时呈现出特殊的香味和回味，舀上一碗汤，带给您一个暖暖的冬天。

●海鲜腊八粥



腊八之后遇小寒。将海参、瑶柱结合腊八粥的8种食材小火慢熬，制作出这道养身的海鲜腊八粥，营养美味，益气补血。

●萝卜丝肉酿汤团



在新鲜猪肉中拌入萝卜丝鲜香耐口，又有馥郁回甘，在热气腾腾的团子里兼容并蓄。顺滑柔软的团子皮一打开，谁知道它内里却是那样的热烈滋味。

●花胶鲍汁豆腐煲



文火细煨，花胶软滑又不失韧劲，浓郁的胶质层次丰富。豆腐爽滑爆浆，香嫩可口。再搭配上熬煮数小时的鲍汁，又是添上一笔勾魂的鲜。

●手工锅贴



上皮嚼劲十足，下皮金黄焦香。口感酥脆爆汁，层次感十足。一口一个，简直香迷糊。热气腾腾的锅贴，也是美味的主食。

●宜兴笋干蒸腊味



于深山生长、被誉为“林中珍品”的宜兴笋干鲜嫩爽口，清脆厚实。与色泽明亮的广式腊肠、半肥半瘦的腊肉一起蒸煮，淡淡的酒香和浓郁的肉香互相渗透，将时间的味道融于舌尖。

●“七件子”砂锅



失传已久的“七件子”用料隆重，金华火腿、五年散养走地鸡、三年老鸭、整蹄膀、鸽子、鸽子蛋、猪手，大火烧滚、小火烹煮焖足7小时，零盐、零味精。以火腿调味，以食材提鲜，堪称苏帮菜中的“劳斯莱斯”。

●母油鸭



三年散养太湖老鸭、猪手、火腿、手工蛋饺等原材料，经循传统方法烧制而成。菜品肉质酥烂、香气浓郁。轻轻的把一层油撇开来，热气腾腾，味道纯正。在寒冷的冬天来上一碗，可谓大补且暖心。

●松子羊方



松子，又名“长寿果”，食疗古籍记载其有滋润、延年、美容效果。松子与羊肉小火慢炖，手法精妙，熟烂、鲜嫩，易于消化。轻咬一口，松仁脆嫩细腻，满口松香；羊肉肥而不腻、鲜酥香甜，最是浓浓的江南风味。

●绿肥红瘦鱼羊鲜



乍一看，似甜品；浅尝一口，方知其精妙。带皮新鲜羊肉与鲫鱼慢炖煮，析出大量胶质的羊汤里，加入打碎的当季智利车厘子蓉。待其放凉后，自然凝结成软糯的肉冻。中国味与世界味的完美融合，展现的是中华滋味砥砺前行、生生不息的不息生命力。

●砂锅富贵神仙鸡



精选太湖黄油鸡和猪手，以整鸡入锅，秘制酱料慢火隔水焖制数小时。不加水，少注酒，纯靠厨师手上功，熬煮出口味适中、略带厚度的“神仙酱汁”。一揭盖，整锅鲜气扑鼻，浓郁酱汁裹满每一块鸡肉。神仙鸡鲜嫩爆汁，飘香四溢，搭配软糯Q弹的猪手，唇齿留香，余韵悠然。