

冬天，就爱这红红火火的一锅

冬天的滋味，有时候在舌尖，有时候却在视觉上。中国人过年喜欢红红火火，除了寓意好，未必就不是被大红那暖心的颜色征服。就如这餐桌上的菜，冬天除了要有味道，还得要有视觉冲击才行。



香辣猪蹄火锅

原料：猪蹄两个、生姜4克、大蒜4克、火锅底料一小碗、料酒、生抽、豆瓣酱、花椒

做法：

- 1.猪蹄剁成块，清洗干净血水，烧开水加适量料酒，焯好猪蹄沥干水待用。
- 2.生姜切片，大蒜剥皮，热油锅，放入花椒爆香后，加蒜、生姜继续小火爆香。
- 3.加入火锅底料、豆瓣酱翻炒至出红油，倒入猪蹄翻炒匀，放入半勺料酒。
- 4.加没过猪蹄的开水，慢炖半个小时后加少许盐、鸡精即可出锅。



番茄鱼

原料：草鱼800克、番茄调料120克、鸡蛋1个、葱、姜、蒜、食盐、料酒、淀粉

做法：

- 1.草鱼剖洗干净，鱼身片成鱼片后用胡椒粉、料酒、葱姜拌均匀，加蛋清、淀粉抓均匀腌制。
- 2.把葱、姜、洗净切末，鱼头、鱼骨切块。
- 3.热油锅，下葱、姜翻炒出香味后加番茄调料，翻炒出红油出香味。
- 4.加水大火烧开后加鱼骨煮开，转小火煮10分钟。
- 5.把腌制好的鱼片加入锅里，用筷子划散开，中火煮开。
- 6.加盐、花椒粉，撒上香葱末、香菜末即可出锅。

式微/文

砂锅炖豆腐

原料：老豆腐350克、肉末150克、葱花、食用油、红油豆瓣酱、生抽、盐、花椒粉、料酒、老抽、鸡精

做法：

- 1.肉末剁成细粒，用盐、料酒、花椒粉、生抽搅匀腌制15分钟。
- 2.豆腐切小块，放开水中焯水，去除豆腥味。
- 3.热油锅，下腌好的肉末炒香后加入红油豆瓣酱、生抽、老抽、料酒炒匀。
- 4.加入清水煮开后加入焯好水的豆腐，小火慢炖30分钟，加少量鸡精搅匀即可出锅。



宁波进口商品中心
NINGBO IMPORTED COMMODITY CENTER

2017 进口商品

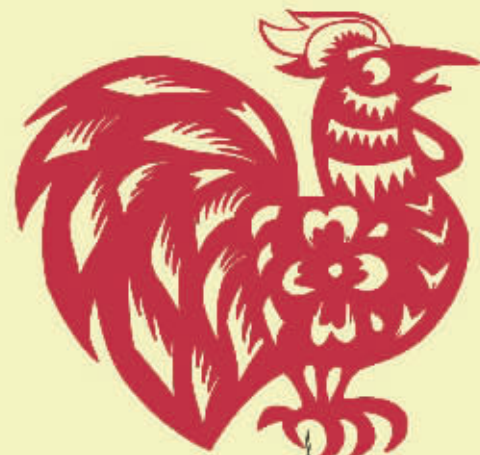
IMPORTED COMMODITY
SPRING FESTIVAL EXHIBITION

年货集市

时间:1月6日(周五)~26日(周四)

核心展区

国展中心9号馆二楼 / 保税区进口商品集散中心二楼大厅



宁波进口商品展示交易中心
宁波国际会展中心9、10号馆
0574-87991000 www.nbimp.com



宁波保税区进口商品市场
宁波北仑保税区港东大道5号
0574-86179999 www.nftzmart.com