



# 大白 快到碗里来



□ 李静

正月十五元宵节的习俗,说来可就多了,这里就不一一道来啦,但是这一天最重要的还是数吃元宵了。如今事事提倡创意,就连元宵也出了新吃法,可真是花样百出啊。先来看看这些新出的吃法都是怎么炼成的,吃货们准备好食材一起来吧!

## 油煎元宵

将元宵用蒸锅蒸熟后,放凉。在平底锅中放适当的油。将凉好的元宵放到锅里煎。煎成金黄色后再撒上黑芝麻即可。(在元宵下锅前用针在元宵上扎若干个小针眼,即可防止溅油情况的发生。小火炸制,炸至金黄即可,这样炸出来的元宵香甜可口,皮酥里糯)。

## 拔丝元宵

1、锅中倒入足量的油,油5成热后分批放入汤圆,并用筷子拨开防止粘连,用小火慢炸至汤圆微金色后捞出。  
2、锅中留少许底油,放入白糖用中火熬成金棕色较黏稠的糖浆,放入炸好的汤圆迅速翻炒,直至糖浆均匀地裹在每粒汤圆上迅速装盘,并趁热食用。

## 醪糟玉米汤圆

1、将玉米面和元宵粉按照1:4的比例混合均匀,即1勺玉米面加入4勺元宵粉;  
2、然后一边用筷子搅拌,一边倒入温水,直到面粉出现团,然后改用手揉捏;  
3、同时在汤锅中倒入醪糟,再加入约200ml的清水,用大火煮开;  
4、然后转成中小火,一边保持沸腾,一边往里加入捏成小球状的玉米汤圆,煮到汤圆全部漂在表面时,加入1勺白糖即可。

## 蒸元宵

在盘中抹上薄薄的一层油,将元宵摆入,入锅蒸熟,取出后撒上绵白糖即可。食之香糯可口,做法方便易行。

## 元宵肉馅炖鸡

1、将鸡肉洗净,切成小块,入沸水焯一下,除去杂质。香菇泡发,党参(或当归)少许泡水。  
2、将鸡肉、香菇、党参(或当归)、姜片放入炖罐,倒入足量的开水和适量的老酒,然后盖上盖子,隔水炖1个小时。  
3、将元宵煮到浮起来,然后捞出放入鸡汤里煨一会儿。起锅前加少许盐巴调味。

炸汤圆

1、汤圆不需解冻,加入煮沸的水中,水滚后转小火,待汤圆浮起捞出过冷水。  
2、起油锅,将汤圆滚上一层面粉后,放入油锅中,小心翻动,炸约2分钟至表面呈金黄色即可捞起。  
3、将汤圆沥干油脂后,滚上一层花生粉或椰子粉(鲜肉汤圆可用海苔粉)即可食用。

## 雨花石汤圆

1、先用50克糯米粉加可可粉混合加水揉成光滑面团,再将150克糯米粉用水揉成光滑面团。  
2、用白面包团可可面团,再搓成长条切出小面块,分别搓圆包馅,再搓成各种小石头形状,放入开水锅煮熟即可。

## 金沙元宵

1、糯米粉加入适量的水慢慢搓成面团,放置10分钟。  
2、取适量面团搓扁后,再取适量豆沙,搓成汤圆后放入面包糠内均匀滚动让其粘上面包糠。  
3、适量的油烧热至180℃(插入筷子冒泡)放入汤圆炸至浮起即可。  
4、把炸好的汤圆放在吸油纸稍微摊凉,再撒上炸过的面包糠在表面即可开吃。

## 草莓酒酿元宵

1、草莓切小块,加少量水煮开,水不用太多,够调开米粉即可。  
2、煮开后继续用大火煮10分钟左右,可加少量白糖,煮至汤汁变红、草莓果粒发白即可。  
3、用筛网把汤汁滤出,滤好的汤汁趁热倒入米粉,把米粉调开。  
4、搓成大小均匀的长条,直径大约1cm左右。  
5、把搓好的长条切成1cm左右的小块,搓成圆形,即成元宵。  
6、锅内加水烧开,加入酒酿再次烧开,放入元宵烧开后继续煮,煮至元宵浮起即可。

## 汤圆银丝鲫鱼汤

1、水磨汤圆粉入清水拌和成糯米粉团,搓成小汤圆(现在小汤圆超市里都有卖的,所以这步可以忽略);  
2、将活鲫鱼杀洗干净;白萝卜洗净,切成细丝;葱切成段;姜分别切成片和末;  
3、锅中放入熟猪油,烧热后将鲫鱼煎成微黄色,一般熟即可,太熟了容易碎,煎好后捞起至盘中;  
4、锅中注入清水750克,烧开后放入白萝卜丝、胡萝卜丝及葱姜等其他调料煮开,再放入小汤圆和煎好的鲫鱼滚煮10分钟,最后调入少许盐和鸡精熄火即可食用。



- 16.子时将尽(打三字日常用语)
- 17.黑云飘飘,边走边叫(打一交通工具)
- 18.为之语塞(打三字常用语)
- 19.哑巴吃黄连(打一成语)
- 20.此室至少可容百人(打一字)
- 21.夜里走,坑沟蹿,捎着针,忘了线。(打一动物)
- 22.小小车厘子,红红小果子(打一水果)
- 23.一阴一阳,一短一长,一昼一夜,一热一凉(猜一个字)
- 24.百岁生日(打一字)
- 25.七夕结婚(打一电影)
- 26.天生不怕热,也不爱喝水,谁碰谁扎手,猜猜我是谁?(打一植物)
- 27.两个小宝宝,头顶两根棍,棍上躺着草(打一食物)
- 28.苍山桔井(打一人名)
- 29.题目:一口田旁边有神的保佑?一口田上面加个屋顶?一口田长了个脚,要你行动,要你进取,去得到那一口田?(打三个字)
- 30.三五成群蹦蹦跳,嘴儿小巧吱吱叫,从早到晚吵不停,五谷害虫它都叨(打一鸟类)
- 31.凌波仙子花色纯,美名香妃沉沦(打一花卉)
- 32.重点落实安全(打一字)
- 33.十五从军行,八十始得归(打一京剧名词)
- 34.两只眼睛长在一边(打一动物)
- 35.黑色小不点,有吃就靠前,成群路边沿,洞中过大年(打一动物)
- 36.偶尔失败(打一成语)
- 37.望见廉颇,引车避匿(打一成语)
- 38.眼不见心不烦(打四字常用语)
- 39.个子高又大,披件花褂褂。吃饭在高台,喝水腿劈叉(打一动物)
- 40.雨披(打一成语)
- 41.审妻(台湾歌手)
- 42.三两木耳(打一地理名词)
- 43.食物分类(食品规格)
- 44.此宅风水好(2字词)
- 45.御膳无二味(三字计算机用语)
- 46.皇帝从不上早朝(古人的号)
- 47.清江流水变桑田(打一人事用语)
- 48.寡言(打一气象用语)
- 49.都在望明月(打一礼貌用语)
- 50.主动大方(打一政治用语)
- 51.屋漏偏逢连夜雨(三字俗语)
- 52.红光满面是根本(退休高官)
- 53.战罢赵州调军马(四字历史典故)
- 54.一句出口来,当面细分析(打一国家)
- 55.大圣闹声腾空去(近代女画家)
- 56.一语一酸辛(打一调料)
- 57.淡淡香气(打一歌名)
- 58.情系鼠年(打一称谓)
- 59.两个傻子(台湾歌手)
- 60.充耳不闻无话讲(打一茶叶名)
- 61.恰似天地各一方(打二字常用语)
- 62.老头子,一条腿,早晨起来喝冷水(打一日用品)
- 63.御膳无二味(三字计算机用语)
- 64.疑是地上霜(三字口语)
- 65.晏(打两字礼貌用语)
- 66.长得像不像,却把鸟名叫(打一植物)

