# 【年夜饭菜谱】2024最受大众喜爱的宴席菜谱

来源：网络 作者：逝水流年 更新时间：2024-10-18

*第一篇：【年夜饭菜谱】2024最受大众喜爱的宴席菜谱中国人的传统里有各种形形色色的饭局，但重要的当属每年到了岁末的年夜饭。古时的贤明圣祖也会在年三十这天也会特赦犯人们回家去吃顿年夜饭，因为这顿饭代表着一个人真实活在世上至高无上的权力，对于...*

**第一篇：【年夜饭菜谱】2024最受大众喜爱的宴席菜谱**

中国人的传统里有各种形形色色的饭局，但重要的当属每年到了岁末的年夜饭。古时的贤明圣祖也会在年三十这天也会特赦犯人们回家去吃顿年夜饭，因为这顿饭代表着一个人真实活在世上至高无上的权力，对于中国人而言这是无可替代的。

一年的最后一天，亲朋好友聚会，单位团拜，大家辛苦一年，不管怎样，这时候都要坐下来吃顿团圆饭，而这顿饭就成了新年的重头戏。能够在家做出一桌色香味形俱佳的美味招待客人，那可是一件开心又得意的事儿。

宴席的组成一般由凉菜、热菜、大菜、甜菜、面点、汤羹、水果等组成。根据各人口味、习惯的不同，以设计不同的家宴菜谱。不过要注意一点：原料尽可能不重复使用，口味也尽可能不要一样，这样才会让人感觉到整个宴席的丰盛。

看似简单的家宴，也是有很多讲究的，家宴设计首先应从选料开始，然后是配菜，最后就是要考一考“主厨们”的手艺了，在新春来临之际，小编为您设计了一套幸福团圆年夜家宴，您可以试一试用专业水准的菜肴来招待亲朋，度过一个美味快乐的新年。

幸福团圆宴菜谱

热菜：带子上朝(腰果鲜贝炒虾仁)、富贵盈鱼(清蒸鲑鱼)、迎春接福(炸春卷)、百年好合(西芹炒百合)、幸福团圆(蜜汁五彩元宵)、平地春雷(锅巴肉片)

凉菜：麻辣肚丝、卤水牛肉、熏鸡翅、姜汁变蛋、凉拌豆角、酸辣白菜心

汤羹：福如东海(豆腐羹)

主食：幸福绵绵(鸡丝龙须面)、四喜水饺

水果：水果拼盘

腰果鲜贝炒虾仁

清蒸鲑鱼

炸春卷

西芹炒百合蜜汁五彩元宵

锅巴肉片

麻辣肚丝

卤水牛肉

熏鸡翅

姜汁变蛋

凉拌豆角

酸辣白菜心

豆腐羹

鸡丝龙须面

四喜水饺

水果拼盘

**第二篇：年夜饭菜谱**

自制Majito 材料：薄荷、砂糖、黄柠檬、青柠檬、朗姆酒、苏打水、冰块

1.柠檬切成月牙状 2.薄荷叶加砂糖捣碎

3.黄柠檬和青柠檬挤出汁，然后一起放杯中

4.加入朗姆酒和苏打水，最后加入冰块和装饰薄荷枝

玫瑰花

材料：胡萝卜、盐、牙签

1.选一个胡萝卜切片，越薄越好

2.撒点盐腌制一会儿切好的胡萝卜片，使其变软 3.取一片胡萝卜片对折卷起，用两根牙签十字固定 4.再取一片胡萝卜片对折 5.插入相邻的两支牙签固定

6.依次再取胡萝卜片直接插入相近牙签，不需对折 7.整理花形，漂亮的玫瑰花就完工啦 8.跟绿花菜搭配更漂亮。

海岛风情

材料：橙子一个（桔子），香蕉一根，猕猴桃一个

1.香蕉剥皮，中间切开，再把两头去掉，中间切几道一厘米的线 2.橙子两头切下，再切成月牙形若干 3.猕猴桃剥皮也切成月牙形状

4.剩下的工作就是摆盘了，MM们都会吧，很简单

越南春卷

材料：越南春卷皮、鸡蛋丝、黄瓜丝、虾仁、彩椒丝、料酒、大酱 1.大虾仁处理干净后用料酒和盐腌制一会

2.鸡蛋打散后放入平底锅里摊成蛋皮后切丝备用 3.黄瓜切丝、彩椒切丝 4.越南春卷皮，用温水烫软

5.把准备好的每样食材都放点在春卷皮上 6.轻轻卷起来，一切为二装盘

蒜泥白肉

材料：五花肉、黄瓜、花椒、八角、葱、姜、盐、大蒜、香油、生抽 1.精五花肉一块，用清水浸泡一个小时去掉血水；

2.冷水下锅，锅中放花椒、八角、葱、姜、盐煮至肉皮用筷子能轻松扎透就可以了； 3.出锅以后冷凉，切成薄片；

4.大蒜捣成蒜泥，加入香油、生抽、淋到白肉上即可。5.我用打皮刀刨了黄瓜片包裹在肉上，让白肉更爽口。

香卤牛肉http://bbs.55bbs.com/thread-9829996-1-1.html 材料：牛键子、生抽、料酒、冰糖、姜、大蒜、老抽、辣椒、大料、桂皮

1.将牛腱子肉用盐，老抽，姜片腌一夜

2.锅里面放入卤料加入盐，老抽，鸡精.水适量，放入腌好的牛腱子肉 3.汤开后关小火，焖至牛肉软（筷子可以轻松插入即可），关火，牛肉泡至汤冷却，捞出切片装盘即可

白灼菜心

材料：菜心、油、蒸鱼豉油、鸡精、盐

1.小锅里放水，放点油、鸡精、盐，煮开 2.把菜心放里面焯熟，然后沥干水备用

3.小碗把调蒸鱼豉油、水调成甜酱油汁，浇在菜心上

百合鱿鱼卷

材料：鱿鱼、干百合、绿椒、大蒜、姜、香葱、红椒、水淀粉、白胡椒粉

1.将鱿鱼清理干净，平放在案板上，右手用刀按住鱿鱼，左手使劲撕掉小尾巴在小尾巴的部位揪住皮，使劲撕，鱿鱼皮就能大面积的撕掉了。2.鱿鱼内壁朝上，先按四十五度切出一道道平行的花纹，切到肉厚的四分之三处就可以了。3.然后根据刚才的平行花纹，转九十度继续切，切出十字花刀。（切好十字花刀的鱿鱼）。4.把切好花的鱿鱼片分割成你想要的大小，鱿鱼的触手切小段备用。5.鱿鱼入沸水烫三十秒，漂亮的鱿鱼花就卷成鱿鱼卷了，捞出沥水。6.把万字酱油，盐，糖，白胡椒粉，水淀粉在碗中调匀。

7.干百合用水泡开，红绿椒分别切成小块。蒜姜切片，香葱切小段备用。8.锅中热油，大火将蒜姜片爆香，然后入红绿椒和百合翻炒数下。9.放入鱿鱼卷，快速翻炒几下。10.倒入调好的酱汁。

11.炒匀后，撒入葱段，关火即可。

清蒸鲟鱼

材料：鲟鱼，葱姜，料酒，花椒，盐，蒸鱼豉油 1.鲟鱼让卖家杀好，回来清洗干净血和粘液，（因为此鱼鱼骨在外，表面粘液又多，所以最好带个手套别伤了手，表面粘液可用刷子刷一下）

2.清洗好的鱼身两侧打花刀，抹适量盐和料酒，鱼腹中塞入葱段和姜片，腌制三十分钟左右。

3.蒸锅加水先烧开，将腌好的鱼上锅蒸制8分钟左右，取出，捡出葱姜，沿鱼身倒入2--3勺蒸鱼豉油。如果味道够，生抽就少加，如果味道淡，可多加点儿生抽 4.鱼身表面撒葱丝，5.炒锅中加入2--3大匙植物油，炸香花椒粒后与油一起顺鱼身浇下即可食用。6.鱼肉剖开，皮下有一层黄色，是鱼油？蒸好之后的汤金黄金黄的，鲜的不得了

鲜虾土豆饼

材料：鲜虾8支、土豆2个、面包糠50g、鸡蛋1个、盐20g、黑胡椒1g、白胡椒1g 1.土豆去皮切块、蒸熟、用筷子扎透 2.鲜虾去头、虾腺

3.土豆蒸熟后，趁热捣成土豆泥，加入盐、黑胡椒、白胡椒，拌匀后分成8份

4.待土豆泥稍微冷却不烫手了，用手取一份土豆泥搓成椭圆形，用手指在中间按一个凹槽，把虾放在里面慢慢包裹好备用 5.把裹好的胚在蛋液里沾一下 6.在放入面包糠中裹满面包糠 7.烤盘垫不粘油纸张，地底部刷少量油，把做好的鲜虾胚子码入烤盘内，烤箱预热200度，中层15分钟

手抓羊肉

材料：羊排、料酒、花椒、八角、干辣椒、陈皮、葱、姜、蒜、生抽、香油、辣椒

1.选择上好的羊排肉，最好是肥瘦相间的，羊排切开，切完之后洗白白 2.热水烧开，把切好的羊排下水过一下血沫，捞上来

3.重新做水烧开，放入羊排大火烧开后转中小火，加入料酒、花椒、八角、干辣椒、陈皮、葱姜，4.炖两个小时左右，加入适量盐，再炖半个小时，就可以出锅了

5.汁的方法其实很简单，把姜和蒜切碎了加入六月鲜生抽，再加入一点点香油和辣椒就OK了

小鲍鱼焖排骨

材料：猪小排、鲍鱼、花生油、盐、葱、姜、蒜、八角、桂皮、生抽、老抽、香油、白糖、江米酒、水 1.小鲍鱼取出清洗干净，表面像切鱿鱼花一样打上三分之二深花刀(千万别切断)，排骨冲洗干净，然后放入清水里净泡30分钟，中途翻动几次，泡出血水捞出

2.锅里放入适量的清水，加入1汤匙米酒，放入排骨，然后用清水洗净排骨表面的浮沫，锅中放油爆香大葱、姜片和蒜瓣

3.放入排骨煸炒至表面微焦黄，加入小鲍鱼，淋入1汤匙米酒

4.再放入生抽和糖煸炒，倒入铸铁锅，放入八角和桂皮，加入没过排骨的开水

5.大火煮开后，盖上锅盖，调小火焖煮30分钟左右，然后开盖大火收汁，此时可根据个人口味加盐、白糖或老抽上色，临出锅前淋入几滴香油提色增香

6.排骨一定先要泡水，再要出水，这样才能将骨头的血水逼水，更好地去除腥味，出水的时候放点米酒有去腥的作用；

7.加入大葱会让这道菜更香;煸炒排骨和小鲍的时候，加入生抽和糖一块去炒，会让排骨和小鲍上色更漂亮；

8.开水没过排骨表面即可，不要加多了，如果放多了，30分钟后可以倒出来一些，再大火收汁；

缤纷开边虾

材料：海虾、彩椒、香葱、盐、油

1.海虾去除虾线，用剪刀从虾尾往虾头方向剪，不要剪穿； 2.彩椒切成碎粒，香葱末，用一点点盐腌一下，填入虾背内；

3.平底锅放底油，虾一个个码好，中小火煎，虾稍微变色的时候加入一小勺开水，盖盖子焖1分钟；

雪豆蹄花汤

材料：猪蹄半只、干雪豆250g、姜2片、料酒、香醋、盐

1.猪蹄、雪豆备好（猪蹄买来已经剁块，收拾干净的）。

2.猪蹄洗净，放入煮锅里加入适量的清水，再放入姜片和料酒。3.大火煮开后继续煮五分钟，煮出血沫。

4.猪蹄捞出用清水洗血沫，再次检查一遍，拔去细小的毫毛。5.将雪豆洗净，加入适量清水隔夜浸泡，清洗沥干水份待用。

6.把焯过水的猪蹄、泡发好的雪豆和姜片放入汤煲内加入适量清水，7.再放入一汤匙香醋（有利于骨头中的钙质稀出到汤中）。

8.烧开以后保持大火状态烧20分钟，打去表层的浮沫，直到汤汁发白，然后转小火煲约3小时。

9.至猪蹄酥烂，放入盐调味，撒上葱花装饰，可根据自己的口味调蘸水（用酱油、醋、香油、辣椒油、花椒粉、葱花调成蘸水）

豌豆黄

材料：豌豆250g、白糖50g、黄油

1.去皮豌豆加二倍的水浸泡一夜

2.泡好的豌豆放入容器隔水蒸30分钟左右 3.蒸好后的豆子用手轻轻一捻就会变成粉末状

4.把蒸好的豆子放入料理机加少量水打成非常细腻的泥状 5.打好的豆泥倒入锅中，加入白糖

6.小火不停翻炒至出现明显纹路，且纹路不易消失 7.取一个保鲜盒，里面涂薄薄的一层黄油 8.倒入炒好的豆泥，轻摔几下使豆泥平整 9.盖好盒盖，入冰箱冷藏几小时 10.取出倒扣切块即可

糯米桂花藕

材料：糯米、藕、红糖、红枣、冰糖、糖桂花 1.先将糯米用水浸泡1至2个小时

2.糯米泡好后，开始准备藕，把藕皮削掉清洗干净，一端切开一个盖子 3.用筷子把糯米填到藕里，糯米要塞满压实 4.用牙签把切下来的藕盖子封口固定

5.把藕放到电饭锅里，加水没过藕身，放入适量冰糖（或红糖），再放几粒红枣，可以上色味道也更好，大约煮2个小时左右就可以了

6.糯米藕煮好后，在锅里多浸泡一会，等汤晾凉了再捞出 7.切片摆盘，将糖桂花淋在糯米藕上

玫瑰花饼

材料：低筋面粉125克、黄油60克、鸡蛋25克、糖粉20克、玫瑰花瓣适量

1.黄油室内软化，用打蛋器简单搅拌。

2.糖粉分三次加入黄油中，并将黄油打发略成白色。

3.蛋液分三次加入略成白色的黄油中，每加入一次要搅拌均匀再加入第二次。4.低筋面粉过筛，倒入黄油中，拌入玫瑰花瓣，和成面团，不要揉过度。5.面团分成10克一个的圆球，放入不粘烤盘中，用叉子将面团按扁。6.烤箱预热180°，20分钟即可。

白切猪肝

材料：猪肝、料酒、蒜蓉、生抽、白糖、香油

1.猪肝在流动的水下反复冲洗干净，入锅，放水没过猪肝

2.放一汤匙料酒，中火煮开后，撇去浮沫，转小火慢煮40分钟

3.关火开盖，等猪肝凉后，把猪肝从汤水中取出，用快刀切成薄片，摆盘 4.用蒜茸，生抽，白糖和香油调成味汁，吃的时候蘸味汁食用 5.煮猪肝时要用小火慢煮，大火容易把猪肝煮出很多大的空洞

珍珠丸子

材料：猪肉、糯米、鸡蛋清、料酒、油、生抽、盐、香葱

1.糯米提前用冷水浸泡5小时以上，浸泡好的糯米装菜篮中沥干水份

2.在肉馅中先加入料酒调拌均匀，然后加入鸡蛋清顺着一个方向拌均匀，等鸡蛋清与肉馅完全混合后，加入生抽、盐、油搅拌均匀

3.用勺子将调好的肉馅做成一个个丸子形状，然后放入装有糯米的篮子中 4.将丸子全方位滚上一层糯米

5.拿起滚好糯米的丸子，放手掌心中来回晃动，直至滚圆，做好的丸子放蒸锅隔层上 6.所有丸子做好后，蒸锅上烧水，水烧开后，放上蒸隔层，蒸25分钟即可 7.丸子熟后，散点香葱，出锅。

烤羊排

材料：羊排、酱油、料酒、葱、姜、孜然、辣椒、生菜

1.倒入酱油、料酒等腌制羊排，不用放盐啦，用刷子涂抹均匀，最好再放上葱姜，腌好后放冰箱里腌十个小时。

2.腌好后。撒上孜然和辣椒，用锡纸包好。3.放在烤盘里开始，200度，1小时。

4.1小时后，打开锡纸，在放进去烤20分钟，配上生菜叶子就ok了。

粉蒸排骨

材料：糯米、大米、排骨、料酒、白胡椒粉、花椒、郫县豆酱、老抽、生抽、豆腐乳、土豆

1.圆糯米、大米，1:1的比例，小火炒至微黄离火，等米冷凉以后用搅拌机打磨成粉。2.肋排一斤，洗净后用料酒、白胡椒粉、花椒粒腌制15分钟。

3.接着用郫县豆瓣一勺、老抽一勺、生抽一勺、豆腐乳汁一勺、食用油一勺拌匀排骨腌制一个小时。

4.把花椒粒挑出来后，加入葱姜蒜末，再一点一点加入米粉（如果有称的话每样米各60g就不用一点一点加入了）混合均匀。5.竹屉下码放厚土豆片或者南瓜都行，再上层码上腌制好的排骨，大火蒸15分钟后改成中火再蒸一个小时，锅底的水一定要放够哦

**第三篇：精选2024年家常年夜饭菜谱**

精选 2024 年家常年夜饭菜谱 2024 年兔年春节即将来临，令很多华人兴奋不已，而年夜饭又是春节的“拿手好戏”，很多 人选择家常年夜饭菜谱让自己的除夕更加其乐融融。那么 2024 年家常年夜饭菜谱有哪些？ 没有做过了解的朋友，要做足功课了哦！

一、粉蒸肉

1、五花肉切片，姜茸、葱花、花椒粉胡椒粉、糖、剁细的豆瓣、料酒、色拉油、豆腐 乳、醪糟汁腌制；

2、土豆削皮切厚片或小块，抹点盐铺在盘底；

3、将蒸肉米粉按包装上说明的分量加入腌制过的五花肉块里，和匀，倒在盘里铺好的 土豆上；进高压锅蒸 25 分钟即可。二 猪蹄冻

买上三只猪蹄，剁成小块，添适量水。调料嘛，就那几样，葱姜大料盐之类，随自己喜 欢，可放可不放，除了盐！把猪蹄放高压锅里压一小时，待之软烂捞出，汤汁倒进一合适的 器皿中。小心锅里会有骨头碎渣，要清理干净。将猪蹄骨头一块块剥离，要细心耐心哦，并 且将剥下的肉和筋都尽量撕小一点，这样成品才会美观。再准备一些胡萝卜丁，花椰菜焯 熟，煮熟的花生。如果剩下的汤汁粘稠度适中的话，就可把肉和各种丁全倒进汤汁里搅匀，盖上盖子或覆上保鲜膜，放冰箱冷藏室待其凝固即可。吃时，一定将其上面凝固的厚厚一层 油脂全刮去。撒上蒸鱼鼓油拌的姜米。注意：1.如果汤汁不够粘稠，可要再回锅熬一熬。2.也可不放蔬菜丁，那可是纯粹的蹄冻！三.蟹黄豆腐

嘿嘿，最近海鲜涨得吓死人，所以不敢拿真正的蟹黄来做菜，就用咸蛋黄代替了，味道 一样鲜美。材料：净咸蛋黄 15 个、内酯豆腐一盒、青豆适量、鱼丸蟹肉棒适量、姜片、葱花、高 汤、水淀粉 做法：

1、将咸蛋黄煮（蒸）熟，尽量煮老一点，用勺子压成泥沙状。

2、豆腐切成小块，用开水汆一下。青豆也汆至 6 成熟。鱼丸蟹肉帮切小块。

3、起锅热油，炒香姜片，然后将咸蛋黄放进去翻炒，炒啊炒，炒成糊状。

4、放入豆腐，青豆，鱼丸蟹肉帮，加高汤（清水也行），转小火烧熟。

5、最后调入少许水淀粉，撒上葱花即可起锅。因为已经有咸蛋黄了，所以我没有放盐。如果觉得味道不够，可以放入适量的盐。四 剁椒鱼

1、用蚝油把鱼全部抹均匀(这样的鱼做出来味道很鲜

2、放料酒，放一点盐(PS:不要放太多,本身剁辣椒会有点咸)。

3、把姜片葱节放在鱼的下面，鱼肚中放两个香菇。鱼身均匀的撒上鸡精。再放一层剁 辣椒。

4、进蒸锅，水开后蒸 8 分钟关火，不揭盖虚蒸 5 分钟。

5、之后放一层葱花.油烧热.淋到鱼上就大功造成了。

五、粟米香菇排骨汤

原料：排骨 1 斤，玉米 2 个，香菇 5 个，盐。制法：①排

骨烫去血水，玉米切段，香菇泡软去蒂。②水煮排骨、玉米、香菇，适量料酒姜片葱节，大火转文火，慢慢煨炖约 1 小时，撒盐 即可。

六、当归黄芪蒸鸽 材料：

1、鸽 1 只

2、当归、黄芪、杞子适量、酒适量、姜片、香油 1 匙、盐。做法：

1、将鸽以热水洗净、拌盐。

2、当归、黄芪、杞子放入碗内，注入开水，使香气溢出。

3、将 1、2 项放入蒸碗内、加入酒、姜、香油、并注入水浸没鸽肉为度，入锅蒸，大火 蒸 1 小时后，改小火蒸半小时即可。

七、开口笑 原料：无核金丝枣，小汤圆，冰糖把枣割个口，然后把做好的小汤圆塞进去。锅里加水放冰糖，做好的枣，煮到浮起来就好了。也可以放入冰箱冰一会，甜软可口

哦~。

八、辣子鸡丁

材料：鸡脯肉 1 块、姜片、葱节、剁细的豆瓣酱、花椒、干辣椒、花生、芝麻 腌料： 酱油、料酒、淀粉 作法：1.鸡胸肉切丁，加入腌料拌匀，腌 20 分钟。2.锅中加油，烧至八分热时，投入鸡丁快速过油至色白，立刻取出。3.起油锅，待油 6 成热时放入干辣椒，花椒，姜片葱节炒香，然后放入豆瓣酱，沿锅 边炝酒，放入鸡丁、花生翻炒 均匀，再加入适量糖、盐，炒熟的芝麻炒匀，盛出。

**第四篇：春节年夜饭菜谱 团圆饭菜谱**

春节年夜饭菜谱 团圆饭菜谱大全

(本内容来自饭菜网： 原文地址：http://www.feisuxs/shiliao/77865/)春节年夜饭菜谱在中国一直是个传统，不过家宴怎么做，那也是有说法的。为您设计几套新春家宴菜谱并教您几道菜的做法，您可以试一试用专业水准的菜肴来招待亲朋。(春节菜谱推荐，春节年夜饭菜谱、菜单推荐)

家宴设计首先应从选料开始，众所周知，“巧妇难为无米之炊”，没有好的原料是做不出好的菜肴的，所以选料时要以鲜、活、净为标准。有了原料，接下来是配菜，因为巧妙的搭配以及切的形状大小、厚薄程度等都直接影响菜点的口感、质量。再接下来就是烹调，所谓“烹”即为加热，“调”即是调味。火候(火力的大小)是烹调的关键一环，调味是重要一关，所谓“五味调和百味香”，投料的先后、多少是否恰到好处，直接决定菜肴的好吃与否。最后对成品的点缀、装饰便是起到锦上添花、“画龙点睛”的作用。

宴席的组成一般由凉菜、热菜、大菜、甜菜、面点、汤羹、水果等组成。根据各人口味、习惯的不同，以设计不同的家宴菜谱。不过要注意一点：原料尽可能不重复使用，口味也尽可能不要一样，这样才会让人感觉到整个宴席的丰盛，显示出主人的热情好客，技艺的精湛高超。下面向大家推荐几套春节吉祥家宴菜谱。

合家团圆饭

凉菜：五香牛肉、桶子鸡、红油带鱼、蒜泥黄瓜、姜汁拌西芹、十香如意菜

热菜：竹报平安(白勺竹节虾)、五谷丰登(腰果鸡丁)、年年有余(糖醋鲤鱼)、节节登高(酱烧炸排骨)、锦上添花(蟹黄西兰花)、洪福齐天(阿五豆腐)

汤羹：合家团圆羹(芝麻汤圆)

主食：状元饺子(花边饺子)、皆大欢喜(阿五炒饭)

水果：什锦果盘

“合家团圆饭”的做法

●竹报平安

原料：活竹节虾

调料：李锦记蒸鱼豉油、香油、香菜

制作过程：

将活虾放入开水中煮1分钟，捞出蘸汁即可食用。

特点：鲜嫩可口，营养丰富。

温馨提示：

1.虾不易煮时间过长;

2.汁按个人口味可加入辣椒或蒜蓉。

●五谷丰登

原料：鸡脯肉、腰果、黄瓜、红萝卜、木耳、葱、姜、鸡蛋

调料：精盐、味精、料酒、粉芡、香油、色拉油

制作过程：

1.将鸡脯肉切成丁，用鸡蛋、粉芡腌一下;

2.各种配料切成三分见方的块，腰果用油炸到酥脆待用;

3.锅放火上，放入花生油待油热时放入鸡丁滑熟、沥油，锅内留少许油，放入葱、姜炒香，下配料、鸡丁、调料、腰果翻炒，最后勾芡放一点香油，出锅装盘即可食用。

特点：荤素搭配，口味适中，色泽美观，营养丰富。

温馨提示：

1.鸡丁过油时油温要适中，时间不能过长;

2.炸腰果时应凉油下锅，温油浸炸，方能酥脆。菜快出锅时再放腰果，以保持其酥脆程度。(春节菜谱推荐，春节年夜饭菜谱菜单推荐)

●年年有余

原料：鲤鱼

调料：白糖、醋、番茄酱、精盐、料酒、粉芡、鸡蛋、面粉、花生油

制作过程：

1.将鱼宰杀，洗净，在鱼身上切几刀，用精盐和料酒腌10分钟;

2.将鸡蛋、面粉、水、粉芡少许、花生油少许调成浆抹在鱼身上;

3.锅内放花生油待油温升高时，下入挂了浆的鱼炸到熟透，沥出油，放入盘内;

4.将锅放在火上，放入糖、醋、盐、番茄酱等熬成汁，淋少许芡，至汁浓，浇在鱼身上即可食用。

特点：酸甜可口，外酥里嫩。

温馨提示：

1.油温一定要高(炸时不易散);

2.糖醋汁中糖醋比例要恰当。

●节节登高

原料：肉排骨、葱、姜

调料：精盐、姜、料酒、李锦记排骨酱、色拉油、高汤

制作过程：

1.将排骨剁成约4指宽的节块，放葱、姜、精盐、料酒入水煮成八成熟捞出;

2.锅内放油烧热，下葱姜炒香后，放入排骨、调料，高汤煨透即可出锅食用。

特点：色泽红亮，酱香浓郁。

温馨提示：

排骨块不宜太大，肉要多。

●锦上添花

原料：西兰花、蟹黄

调料：精盐、味精、葱、姜、粉芡、色拉油

制作过程：

1.将西兰花切成块(花朵状)用开水焯一下;

2.锅内放少许油，下葱、姜片炒香，下入西兰花，加盐、味精，最后勾一点芡，出锅装盘(花朝上);

3.将蟹黄蒸熟放在西兰花上即可。

特点：色泽鲜艳，清鲜利口。

温馨提示：

西兰花焯水时，水里加少许盐和油，待水开后下锅，一焯即可(不能时间过长)。

●洪福齐天

原料：豆腐、虾仁、番茄

调料：精盐、料酒、鸡汤、粉芡

制作过程：

1.将豆腐切成2寸见方的块，煮一下。

2.将葱、姜、番茄炒至红色下豆腐及虾仁、调料，倒入高汤炖透即可。

特点：色泽红亮，汤鲜味美。

温馨提示：

此菜不宜太咸、太浓。

●合家团圆羹

原料：芝麻汤圆、鸡蛋

调料：米酒、白糖

制作过程：

1.将汤圆与调料一同下锅。

2.将鸡蛋打散，搅入锅中即可。

特点：香甜软滑，营养丰富。

温馨提示：

煮时要先大火后小火，否则易碎。

吉庆有余宴

凉菜：樊家卤鸡、锦珍酱鸭、五香熏鱼、芥末粉皮、凉拌金针菇、蒜蓉豆苗

热菜：黄金满载(红烧甲鱼泡馍)、吉庆有余(清蒸鲈鱼)、发财就手(发菜烧猪手)、玉树金钱(菜心香菇)、喜鹊报春(脆皮炸乳鸽)、甜蜜蜜(蜜汁大枣)

汤羹：金玉满堂(凤凰粟米羹)、发财三丝羹(发菜、鸡丝、香菇)

主食：四季发财饺(饺子馅用发菜、青菜)、早日发达(枣馍)

水果：什锦果盘(春节菜谱推荐，春节年夜饭菜谱菜单推荐)

幸福团圆饭

凉菜：麻辣肚丝、卤水牛肉、熏鸡翅、姜汁变蛋、凉拌豆角、酸辣白菜心

热菜：带子上朝(腰果鲜贝炒虾仁)、富贵盈鱼(清蒸鲑鱼)、迎春接福(炸春卷)、百年好合(西芹炒百合)、幸福团圆(蜜汁五彩元宵)、平地春雷(锅巴肉片)

汤羹：福如东海(海参豆腐羹)

主食：幸福绵绵(鸡丝龙须面)、四喜水饺

水果：什锦果盘

年年有余(红烧黄河鲤鱼)

主料：黄河鲤鱼1条重约750克

配料：香菇丝、冬笋丝、葱、姜、蒜各30克、鸡蛋1个

调料：色拉油1000克(约耗100克)、生粉50克、料酒、精盐、味精、李锦记老抽各10克、高汤适量

做法：1.将鲤鱼去鳞、腮、内脏洗净后放在砧板上，用刀将鱼身两边片成片状，然后用少许盐、味精、料酒腌约10分钟待用。2.用鸡蛋、粉芡搅成糊抹在鱼身上，下入7～8成(150℃～200℃)热的油锅内炸至金黄色成熟即可。3.锅里留少许油，将葱、姜配料煸炒后放入少许高汤、调料，再将炸好的鱼放入汤汁中烧透，即可食用。

特点：色泽红润、软香可口

寓意：寓示着来年生活提高富足盈余。

春节是合家欢聚的日子。春节宴是家家必摆的团圆席，下面介绍一种春节家宴菜谱为您助兴，祝您合家欢乐，鸡年大吉。

蜇丝拌黄瓜

原料：水发海蜇皮，黄瓜1根。

做法：

1.将泡发好的蜇皮切成细丝，用开水稍烫，捞出放入凉水中，取出沥净水备用。

2.将黄瓜切成细丝，将蜇丝放在盘底，黄瓜丝放在上边，浇入盐、醋、味精、香油、芥茉油拌匀即成。

凉菜篇

椒麻红油鸡

(1)将土鸡剁块。

(2)辣椒、花椒捣碎，食油20克烧热后放入。

(3)水烧开后放入鸡块，筷子可扎透即可。

(4)鸡块入盆中，放入辣椒、花椒、盐、食油、味精搅拌。

特点：可口，开胃。

夫妻肺片

(1)牛肉切成重约500克的大块，与牛杂一起放人锅内，加入清水烧沸，见肉呈白红色，滗去汤水，牛肉、牛杂仍放锅内，倒人老卤水，放入香料包、白酒和精盐，再加清水400克左右，旺火烧沸约30分钟后，改用小火继续烧1.5小时，煮至牛肉、牛杂酥而不烂，捞出晾凉。

(2)卤汁用旺火烧沸，约10分钟后，取碗一只，舀入卤水250克，加入味精、辣椒油、酱油、花椒面调成味汁。

(3)将晾凉的牛肉、牛杂分别切成4厘米长、2厘米宽、0.2厘米厚的片，淋入卤汁拌匀，分盛若干盘，撒上油酥花生末和芝麻面即成。

特点：制作精细，色泽美观，质嫩味鲜，麻辣浓香，非常适口。

西芹百合

(1)百合一瓣儿一瓣儿剥下、洗净，除去百合老衣;西芹洗净，切断(切片);胡萝卜切成片状。

(2)炒锅放油烧至七成热，投入胡萝卜、西芹、百合，略炒。

(3)加上调味品———盐、味精，起锅。

特点：西芹脆、百合酥、略苦，清凉爽口。

茄汁香芋卷

(1)香芋煮熟，豆腐衣剪成长10厘米，宽4厘米的长方形。

(2)香芋揉成泥，加盐调味，用豆腐衣包卷好，拍粉，下油。

特色：口感酸甜，爽口开胃。

川北凉粉

凉粉采用优质豌豆制成豆粉，经加热搅拌成糊状，装入盆、盘待用。吃时，将凉粉切成薄片，或用旋子旋成筷子粗细的条丝，装入碗里，再加上精盐、蒜泥、花椒面、味精和酱油等，再淋上色彩鲜红的辣椒油，即可食用。

特点：细嫩绵软，鲜美滑爽，香辣利口。风味鱼海椒(做法略)

热菜篇

大鹏展翅

(1)鸡翅洗净沥干，加入作料拌匀码1小时。

(2)橙榨汁，留橙皮切长丝。

(3)烧热油将鸡翅煎至金黄色。

(4)将调味煮融，加入橙皮，鸡翅略煮，即可盛起。

特色：香甜鲜美，咬上一口，酥酥脆脆浓香满口。

开门吉利红(又名蓬荜生辉)

(1)将鱼头洗净，去鳃，去鳞，从鱼唇正中一劈为二。

(2)将盐、味精均匀涂拌在鱼头上，腌制5分钟后将剁椒涂抹在鱼头上。在盘底放2—3片生姜和白萝卜片，将鱼头放上面，再在鱼身上搁切好的姜丝适量。

(3)上锅蒸15分钟，出锅后，将葱花撒在鱼头上，浇熟油，然后再放锅里蒸2—3分钟，即可食用。

特色：酸、鲜、嫩，鱼头肥而不腻，辣色鲜艳、辣感柔和，不上火等。

四海同心(又名新喜火焰鸡)

(1)用刀把鸡一分为二。

(2)锅烧热，加入橄榄油，放入已用盐和胡椒调味的鸡炸至金黄色，加入大蒜煎成金色，再放入黑橄榄、红黄两种圆椒和迷迭香。

(3)把所有的原料一起烧几分钟，倒些白葡萄酒，让其蒸发一会儿，放入番茄和鸡汤。再放入175度的烤箱烤20—25分钟，熟后取出。

(4)从沙司中取出鸡，把鸡保温，同时把沙司调味后放入烤箱加热。

(5)把每块鸡胸切成4至5块，分别装入4只盆内，上面浇上沙司并根据个人喜好放一些装饰，通常是放些蔬菜。

特色：呈黄色，味香质嫩。

合家团圆

(1)大白菜、素肚、豆包、熟笋及姜洗后分别切成片，素火腿、芋头削皮也洗后切块，莲子、素鱼翅及??分别洗净，与香菇泡水后沥干备用。

(2)芋头放入热油略炸1—2分钟。

(3)另起油锅，放入姜片、大白菜炒热。

(4)炒好的大白菜及其余材料、调味料排放于碗中，并加入适量清水，放入蒸笼蒸约40分钟即可。

一帆风顺

将猪排骨用酱油腌一下沥干，再用热油略炸使其表面变色;油加热后爆香葱、姜，放入酱油、糖、料酒、番茄酱、味精和水拌炒一下，然后倒入小排骨用小火煮，煮到肉酥时，将其倒入掏空的菠萝里，装盘即可。

特点：成菜色泽艳丽，甜咸带酸，果香浓郁，风味独特。

枸杞煨鸡汤

(1)老母鸡洗净，斩成块，焯水。

(2)炖盅加水，放入鸡块，慢火煨至鸡肉熟烂，加入粉条、枸杞，煨至全熟，加调味料。

特点：汤鲜肉美，益气补血。

鱼香大虾

(1)虾去头去壳，从虾背中缝下刀，片成两片，取出黑沙腺，每片切成两断，装碗加料酒、盐码味，鸡蛋液加干豆粉调成糊，将虾拌匀。

(2)将酱油、白糖、醋、料酒、味精、汤、水豆粉兑成鱼香汁。

(3)锅内油烧至六成热，将虾逐段放入，稍炸捞出，待油温上升，再入锅，翻炸至表面酥时捞起。

(4)倒去锅中余油，下泡辣椒，炒出红色，加葱、姜、蒜，炒出香味，烹入鱼香汁，炒匀，再放入虾段，翻炒均匀，装盘即成。

特点：颜色红亮，外酥里嫩，味咸甜酸辣，姜蒜香味突出。

栗子烧鸡

(1)鸡洗净剁块，入开水锅中焯去血水，捞出用凉水冲洗干净，控干水分。

(2)炒锅上火烧热，倒入少许菜油，放入白糖，炒成红色，再倒入鸡块煸炒，加入酱油、料酒、水适量，放入葱丝、姜丝、大料、胡椒面，用微火炖40分钟，放入去皮的板栗及黑枣，加盐，烧20分钟即可。

特点：鸡块、栗子烂熟，味道鲜香。

小吃篇

鸡汁锅贴

(1)猪肥瘦肉洗净剁成茸泥;姜洗净拍破剁碎，加水浸泡后取出姜汁;肉茸放盆内加入鸡汤用力搅动，待肉茸将鸡汁吸入后，再加入姜汁、盐、香油、料酒、白糖、胡椒末继续搅动，至肉茸成为较干的泥状时即成馅心。

(2)将面粉同热水混匀后用手搓成面团，切成小块，待热气散去后再揉成团，搓成圆条，扯成15克一个的剂子，擀成圆皮，包入馅心，捏成月牙形的花边饺，将饺子整齐地放在平锅内，洒少量猪油和清水，置小火上，盖上锅盖，不停地转动平盘使其受热均匀，待锅中出现轻微的炸声时揭开锅盖，再加一次猪油和清水并盖上，当继续加热至饺底酥黄时即可装盘。

特点：著名小吃，所谓鸡汁即是鸡汤，此品特色为底面酥脆，表皮软糯，馅心味鲜。

糯米排骨

糯米用温水泡半小时沥干，排骨用酱油、姜葱蒜粉、适量姜蓉蒜蓉、酒、盐、白醋、香油腌半小时，再把泡过的汁倒入竹筒，下面用半个土豆片垫底(吸排骨蒸出的油)，把糯米加入排骨中，均匀沾上，放入高压锅蒸30—40分钟。

特色：口感细腻，鲜香味美。

(本内容来自饭菜网： 原文地址：http://www.feisuxs/shiliao/77865/)

**第五篇：2024年夜饭菜谱 南北方春节菜谱差异大**

2024年夜饭菜谱大全 南北方春节菜谱差异大

年夜饭菜谱，就是年夜饭所做的菜肴名称，年夜饭(the dinner on new year’s evening)又称团圆饭，下面就来看看2024年夜饭菜谱大全吧。春节过年吃什么菜2024年夜饭菜谱大全，春节脚步是越来越近，人们也为年夜饭开始忙活，不少人喜欢去酒店吃年夜饭，觉得既省事又好吃，但是在家里吃年夜饭似乎更有年味儿。小编就在这里推荐一些春节家宴菜谱，自己动手，丰衣足食，认真学好手艺就会比饭店里做的还好吃呢!快来试试吧。年夜饭菜谱，就是年夜饭所做的菜肴名称，年夜饭(the dinner on new year’s evening)又称团圆饭。除夕这一天对华人来说是极为重要的。这一天人们准备除旧迎新，吃团圆饭。年夜饭菜谱主要讲究名称吉祥如意，菜做出来要色香味俱全。东北地区华北地区华东地区华中地区华南地区西南地区西北地区在古代的中国，一些监狱官员甚至放囚犯回家与家人团圆过年，由此可见“团圆饭”对古代中国人是何等的重要。家庭是华人社会的基石，一年一度的团圆饭充分表现出中华民族家庭成员的互敬互爱，这种互敬互爱使一家人之间的关系更为紧密。[1] 家人的团聚往往令一家之主在精神上得到安慰与满足，老人家眼看儿孙满堂，一家大小共叙天伦，过去的关怀与抚养子女所付出的心血总算没有白费，这是何等幸福的年夜饭。而年轻一辈，也正可以借此机会向父母的养育之恩表达感激之情。孩子们在玩耍放爆竹的时候，也正是主妇们在厨房里最忙碌的时刻，年菜都在前几天做好了，而年夜饭总要在年三十当天掌厨做出来。在北方，大年初一的饺子也要在三十晚上包出来。这时家家的砧板都在噔噔噔地忙着剁肉、切菜。此时，家家户户传出的砧板声，大街小巷传出的爆竹声，小店铺子传出的“劈劈啪啪”的算盘声和抑扬顿挫的报帐声，再夹杂着处处的说笑声，此起彼伏，洋洋盈耳，交织成除夕欢快的乐章。提前祝大家新年快乐，万事如意!吃嘛嘛香!有家有爱有美食!

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找