

春节将至，年夜饭怎么吃？

春节是阖家团圆的日子，不管有多忙，人们也都会与家人一起享受一顿丰盛的年夜饭。而且，近年来，人们吃年夜饭的方式越来越多，年夜饭餐桌上的菜肴种类也越来越多样。

堂食年夜饭预订回暖

近年来，去饭店吃年夜饭是许多人的首选。日前，记者在采访中了解到，随着我市各饭店开始恢复堂食，年夜饭的预订也开始回暖。

采访中记者从我市一家饭店了解到，往年年夜饭的预订通常从头一年的9、10月份就开始了，之前因为疫情影响，饭店接到的年夜饭订单很少，直到今年元旦后，预订年夜饭的顾客才有所增加。目前来看，预订年夜饭主要还是以家庭消费为主，包间及大厅的预订情况都不错。

刚刚在一家饭店预订了年夜饭的王女士告诉记者，平时工作忙，父母年纪也大了，实在是没时间操办年夜饭，所以她这几年的年夜饭都是在饭店吃的。王女士说，在饭店吃年夜饭挺好的，省时省事。况且辛苦了一年，也算是年底犒劳一下自己。采访中王女士还说，因为身体原因，之前她还在犹豫今年要不要到饭店吃年夜饭，后来和家人商量，大家都愿意到饭店吃，毕竟这样可以省去采买和制作的麻烦。而且，订个包间，也能避免和太多人接触。

记者在采访中也了解到，为了给消费者提供安全的就餐环境，让顾客用餐安心，各家饭店也都做好了充分准备，不仅会对所有食材进行清洗消毒，还会安排专人对餐厅空间、地面及餐桌、餐椅进行消毒。此外，一些饭店还为顾客准备了抗菌洗手液等，餐桌的摆放也都会保持安全的就餐距离。

采访中记者还了解到，今年各饭店推出的年夜饭价格与去年相差不多。在菜品方面，不少特色菜肴将摆上年夜饭的餐桌。

(王锦华)

半成品依旧惹人爱

如今，快节奏的生活逐渐改变了人们进入腊月就开始忙年的风俗。记者在采访中了解到，今年各饭店推出的半成品套餐依旧受到人们的青睐。

采访中记者了解到，今年许多饭店早早就推出了半成品及套餐礼盒，消费者既可打电话预订，也可通过小程序接龙。此外，一些饭店还通过网络直播平台进行半成品销售，消费者可在直播间下单购买。记者在采访中看到，各饭店推出的半成品种类多样，既有大同地方特色菜品，如黄焖丸子、黄焖鸡块、小烧肉、酱香猪手、干炸带鱼、扒羊肉、卤肘子、纯羊杂等，还有各类海鲜，如鳊鱼、鲈鱼、笋壳鱼、黄肉参等，以及各种主食，如饺子、麻油花卷、花馍、烧麦、八宝饭等。消费者可以根据个人需求自由搭配，或购买套餐。

采访中家住太阳城小区的刘女士

对记者说，前几年她们一家人都是去饭店吃年夜饭的，可是去饭店吃年夜饭虽然省事，但总感觉少了点在家里吃年夜饭的温馨。现在一些饭店推出的半成品套餐种类丰富，荤素搭配得当，买回家只需根据自己的口味稍微加工一下就能上桌。所以，从去年开始，她都是买些半成品，一家人在家吃年夜饭。刘女士说，今年各大饭店早早地就开始售卖半成品了，想吃什么只要在手机上下单即可，也不用专门去饭店选，很方便。她听说有的饭店还有火锅半成品，准备再去订一份。

采访中记者还了解到，今年的半成品已不单纯是家庭自用，更成了一种礼品。如一些大饭店推出的高档半成品礼盒，就有佛跳墙、冰糖燕窝、黄焖鲍翅、大闸蟹等多个系列。

(一凡)

预制菜成新宠

这几天，相信不少家庭已经开始准备大年三十的年夜饭了。虽然现在各大饭店的堂食已回归正常，可是很多人既不太愿意出去就餐，又想吃得与众不同一些。于是，预制菜成了今年的新宠，不但菜品种类比较多，做起来也简单方便。

记者在采访中了解到，在众多的预制菜品包中，不乏佛跳墙、冰糖燕窝、黄焖鲍翅等高档菜品。而预制菜之所以受欢迎，原因之一就是方便。比如，佛跳墙是一道享誉全国的特色菜品，鲜美可口，

原料种类较多，有鲍鱼、海参、花胶、瑶柱、老母鸡汤、花菇、鸭胸肉、文蛤、鹌鹑蛋、火腿、猪手、冬笋、鲜虾、五花肉等。如此多的材料，即使现在物流发达，想凑齐也不容易。再加上复杂的做法，更是让人望而却步。可是，如果买的是预制菜，那一切就变得很简单了。

如今80、90后已经成为家里的掌勺人，买几份预制菜，做出一桌美味佳肴，绝对会让你在年夜饭的餐桌上获得长辈们的一片赞扬。

(孟维鹏)

自己动手其乐融融

虽然近年来，许多家庭的年夜饭会选择在饭店吃，但仍有不少人喜欢自己在家做年夜饭。

家住柳港园的王朋告诉记者，虽然在饭店吃年夜饭比较省事，但他们家的年夜饭多年来一直都是在家里吃的，因为总觉得一家人一起做年夜饭才更有年味儿。尤其是兄弟姐妹们聚在一起，边做边聊，真的是其乐融融。王朋说，今年他已经提前学了几道新菜，准备到时候在家人们面前露一手。其中，第一道是“富贵虾滑”。做的时候，先将蛤蜊洗净倒进锅里，加姜片、料酒，开大火，等蛤蜊煮开口后捞出。然后，将大虾去掉虾头、虾线、虾壳，倒进绞肉机里，加胡萝卜块、蛋清、盐、胡椒粉，搅成虾滑。把虾滑塞进蛤蜊里，放在盘中，上锅蒸10分钟就可以了。还有一道菜是“花开富贵”，先将胡萝卜洗净削皮，切成薄片均匀的片；再将一根长山药洗净削皮，也切成薄片均匀的片。然后，在肉馅中加盐、胡椒粉、十三香、生抽、葱姜水、芝麻油，朝着一个方向搅拌均匀。之后，把肉馅放入盘子中央，打进一个蛋黄，再围着肉馅摆一圈山药片和胡萝卜片，并放一些青豆点缀。摆好后，将盘子放进蒸笼，大火转中火蒸20分钟左右取出。蒸出的汤汁倒进碗里，加少许生抽，再淋在盘子里即可。这道菜不仅有营养，而且吃起来也不腻。

在大同人的年夜饭餐桌上，最常见的是大鱼大肉。可是，过年总要吃点不一样的。如果你也打算在家吃年夜饭，不妨照着王朋的菜谱试着做做吧。

(孟维鹏)



■广告

2023《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

蒙度毛肚火锅

越懂火锅 越爱毛肚

花千树店:太和路与重熙街交汇处 电话:6204888
百盛店:清远西街百盛购物中心3楼 电话:19903526250

大同市餐饮饭店业协会

打造美食之都
弘扬美食文化

云冈酒业
Yungang wine

云冈黄酒

荣获2021年国际传统
发酵食品创新大奖 **金奖**

大同云冈酒业有限责任公司 (0352) 5520900

以味为本 匠心出口

云尚 8 萱

食品加工厂地址:大同市云州区装备制造园区黄花产业园区内
直营店地址:大同市永宁街四十二校北侧约30米
电话:0352-8281890 13835212366