

天府早报

新闻热线 86757777 官方微博/微信 @天府早报

2019年1月16日 星期三 戊戌年十二月十一 今日8版 总第6583期 今日成都天气 晴转多云 2℃-10℃

2019
新春
寻年味
系列报道

年夜饭桌

时光溜得真快,还有二十天就要过年了!老话说:过了腊八就是年。上周日,热爱传统的成都老老少少们又按照传统去文殊院喝了一碗热气腾腾的腊八粥。说到传统,中国人过年最大的传统无疑就是摆一桌像样的年夜饭。一家人团坐在一起,用美食温暖肠胃,用美酒升华感情。而年夜饭桌上,自然少不了那道最重要的“硬菜”——那是真正的家的味道。

今天起,我们以“年夜饭桌上的一道硬菜”为题,开启迎接农历新年的序幕。我们邀请了十余位金牌大厨、美食达人、资深食客,每天为大家讲解、制作一道适合在年三十这天端上桌的“硬菜”。这些菜品中既有传统川菜,也有其他菜系中的网红;做法上既有本土传承,也有融合了中西方式的创新,甚至一道最家常朴实的粉蒸排骨,或许也能让你感觉眼睛一亮、食指大动。当然,如果你觉得在这里看得还不过瘾,那还可以关注我们的官方微博微信,我们会用视频展现这一道道的色香浓味。

上的一道

再过十几天,会陆陆续续有人离开这座城市,也会有人欢欢喜喜回到这座城市。对在外儿女的期盼,对故乡父母的牵挂,就是这个寒冬里最让人心暖的念想。

所以,要过年了,记得早点回家——
别让他们在没有你的家里,站在窗前
看孤独的风景……

硬菜

今日推荐

金猪
献宝



“慢着火,少着水,火候足时它自美”——苏东坡

- 推荐人:成都南堂馆总厨张玉巧
- 主材:黑猪肉、鲍鱼、胡萝卜
- 关键:七八分钟的焗肉环节是个技术活
- 耗时:约80分钟
- 点评:味道鲜美、肥而不腻,有营养有健康也有面子



推荐人故事

大概已有12年没有在家里过大年三十,年夜饭都是在工作后跟同事一起吃的。每年从腊月初十开始到大年十五后,就是春节这一波的忙碌期。“早上都会提前上班,中午基本不会下班。特别是大年三十那天,一直要忙到晚上九点。最忙的一天,每个灶上的师傅大概要炒300道菜左右。”

03版 / 特别报道



奋力推动治蜀兴川再上新台阶

2019省两会特别报道

地铁出站“最后一公里”
该怎样解决?

构建社区养老服务网络
护理员哪来?

幼儿园师资性别比例
该如何保证?

听听代表委员怎么说……

02版 / 特别报道

热门话题聊一聊

“2.5天小长假”
说了好久
真的能来吗

孩子高烧
妈妈请假被拒
到底谁的错

07版 / 民生·话题

三款新社交APP
同日上阵
威胁微信地位?

08版 / 财富新闻

更多精彩内容敬请关注



早报官博 早报官微 封面新闻