



浪漫春节 醉吧也无妨

烛台、刀叉、汤匙、餐碟……精美的餐巾和台布，如今的年轻人把西餐作为新年大餐，那叫“情调”！原本春节是中国人的传统节日，此时的美味佳肴理当是中国传统式的，但这个新年我们也不妨尝试浪漫春节。其实只要会烹制几样特色西餐，就足以让亲朋好友大跌眼镜了。



XO酱牛排

1. 将牛排洗净沥干，加入调味料腌制10分钟。
2. 将烤肉架洗净后，放在炭火上，先刷上少许沙拉油，再把牛排放上烤，烤至肉略成褐色后翻面，刷上XO酱，肉的熟度由自己决定即可。

地中海沙拉

1. 鸡蛋煮熟切片，洋葱洗净切粒。
2. 将西红柿、罐头金枪鱼与鸡蛋、洋葱混合，加入橄榄油、黑胡椒、苹果醋、盐等调匀摆在盘中央。
3. 将适量胡萝卜、圆白菜、紫甘蓝洗净切丝，加入芥末酱、黑胡椒、盐等调匀后，摆在盘边即可。

黑胡椒沙司

对西餐来说，黑胡椒沙司很重要，很多道菜都可用它调味，比如黑胡椒牛排。所以，在选材上一定要精益求精，然后精心烹制就行了。

1. 将洋葱、蒜头、红葱头切碎置入锅内，加白脱油、黑胡椒、黑胡椒粒轻炒。

2. 加入1碗高汤及1碗蘑菇沙司原汁搅拌均匀，在锅中热煮约10分钟即可。

美式培根芝士焗饭

1. 将洋葱、培根切成小丁备用。
2. 在锅中将橄榄油加热，放进蒜头与洋葱丁炒至出味，然后加入培根丁，炒两分钟左右，再加入鲜奶油及青豆。
3. 加入盐、胡椒粉等调味，炒软后把白米饭加入，拌匀备用。
4. 把拌好的饭铺上起司放在预热180℃的烤箱中，约烤10分钟即可。

奶油蘑菇浓羹

1. 洋葱切丁，蘑菇切片。将洋葱丁用黄油炒至透明状，同时，烧开一锅水。
2. 把炒好的洋葱以及切好的蘑菇倒入开水中，再加入玉米粒，改用中火。
3. 把黄油烧化，加入少许面粉，将炒好的面粉倒入锅内慢慢搅动，大概两分钟左右面粉就会化开，整个汤就变成浓稠状。

4. 倒入牛奶，待汤色变白就好了。加少许盐、胡椒粉和味精即可。

意大利肉酱面

1. 番茄用热水烫后去皮，切成小块。将碎洋葱、碎大蒜等配料炒香，再加入番茄丁，用小火熬成番茄酱汁备用。
2. 红萝卜去皮切碎、洋葱切丝、西芹切碎，然后一起炒香。
3. 用橄榄油拌炒牛肉末约3分钟，倒入之前炒好的蔬菜，再加入3大匙番茄酱汁，以及适量的红酒和水，用小火熬煮1小时左右成肉酱。
4. 将奶油加热融化后，加入面粉、盐、豆粉拌炒至完全化开，再倒入用微波炉加热至八分热的鲜奶，一起搅拌至糊状，做成白奶油酱备用。
5. 在烤盘中刷上一层薄薄的奶油后，依序放入一层意大利面、一层肉酱、一层番茄酱汁、一层白奶油酱，再洒上少许起司。如此重复5次，再放入上火200℃、下火220℃的烤箱中烤制20分钟左右，表面呈金黄色即可。

2007 Happy new year 新年快乐



合而为一 合浦珠还 不谋而合 前仰后合 珠联璧合 天作之合 合情合理 中西合璧 百年好合 志同道合 合家欢乐

记着这些词 帮你行酒令

让自己醉吧

如果你是泡吧族，从大年初一到初七的每个晚上，你都不会让自己错过畅饮的机会。一年到头，这个假期就让自己彻底醉了又如何！

初一 芝华士+冰绿茶+苏打水



威士忌是一款很烈的酒，所以连酒商都会介绍你要勾兑一倍的苏打水。可到了酒吧里，搭配就由你自己定了。一定要用冰绿茶，而不能用冰红茶，比例不妨自定。在一股仙风道骨的茶香中，酒精悄然而入，那种感觉美妙绝伦。

初二 伏特加+橙汁



这是一种最为流行的喝法，伏特加这东西总让人联想起苍凉的西伯利亚，《苏州河》里男女主人公就一直在喝那有一根野牛草泡在里面的伏特加。

初三 纯白轩尼诗+苏打水



很够劲哦！轩尼诗是法国白兰地的四大品牌之一。法国人要是得知轩尼诗被这样勾兑，不知会作何感想。

初四 杰克丹尼斯+可乐



这种组合并不被大多数人所接受，到底是好喝还是难喝，完全要视个人口味而定。据说这种组合源自陈醋+雪碧的喝法。

初五 兰姆酒+毡酒+汤力水



两款酒都很烈，混在一起更是火焰熊熊。两款酒都很清澈，合在一起也还是平静如水。在喝酒人的眼里，水和火似乎没什么分别。

初六 百家得兰姆酒+可乐



当古巴产的百家得兰姆酒碰上了自由的美国可乐，似乎这个世界的冲突漩涡中也有些可爱与和谐，怪不得卡斯罗和克林顿都喜欢雪茄，还有这杯自由古巴。

初七 龙舌兰酒+柠檬+盐



这是龙舌兰最正统的喝法，之所以入选是因为喝起来感觉很江湖。记得看《生于七月四日》时，墨西哥还有一款龙舌兰酒，每杯里都泡了一条虫子，人们一口把酒喝下，再狠狠地将虫子吐出来，够帅吧！

晚报 贴心提示

西餐的烹制方法远没有中餐工序多，但是在用餐礼仪上却有很多讲究。我们倒不至于“完全按规矩办事”，但最基本的常识一定不能忘。

首先，在坐姿方面要注意身子挺直，不能驼背。身体要离餐桌一个拳头的距离，

吃西餐有讲究

不能图舒服靠着椅背，也不能紧贴桌边。不管在任何时候，双手绝对不能放在桌子上，因为这是很不礼貌的表现。

其实，要学会使用餐具。右手持刀，左手握叉。刀，用于切分食物，拇指持刀柄，食指压刀背，切分动作切勿如

锯木头一样大动干戈。叉，用于固定食物，也用于叉起食物往嘴里送。刀又不能碰出声音，也尽量不要碰到盘底。

另外，不论是咀嚼食物还是喝汤，都绝对不要发出声响。当叉子或勺子将食物轻柔地送入口中后，要不露齿地咀嚼。 爱佳