# 下午吃什么饭好家常菜\_中秋节吃什么家常菜

来源：网络 作者：雨声轻语 更新时间：2025-03-03

*中秋佳节，可以吃什么家常菜呢，一起来看看本站小编为大家整理的：中秋节吃什么家常菜？ 欢迎阅读，仅供参考，更多内容请关注本站。　　中秋节吃什么家常菜？　　中秋节吃什么菜之凉菜：　　1、花生两吃　　材料：　　花生（带不带壳都行，依自己喜欢来...*

　　中秋佳节，可以吃什么家常菜呢，一起来看看本站小编为大家整理的：中秋节吃什么家常菜？ 欢迎阅读，仅供参考，更多内容请关注本站。

**中秋节吃什么家常菜？**

**中秋节吃什么菜之凉菜：**

　　1、花生两吃

　　材料：

　　花生（带不带壳都行，依自己喜欢来定）

　　八角、桂皮、花椒、豆蔻、草果、甘草、香叶、橙皮丝、百里香、盐 各适量

　　清水 量以浸过花生为准

　　做法：

　　1.花生洗净控水备用。香料装布袋扎紧袋口，放入清水中浸泡20分钟。

　　2.香料水加盐煮开5分钟后投入花生。再次煮开后关火，闷泡10分钟。到此，水煮花生就做好了。

　　3.将花生沥出，选用微波适用平盘装入花生，铺满盘底为准。分次以微波烘干花生，按照高火4分钟、2分钟、1分钟、1分钟……来进行，每停止一次就翻动花生使其均匀受热，直到花生充分干燥。

　　说明：

　　1.我的微波炉功率750W，10寸盘，花生无壳。烘干一盘花生需要10分钟。

　　2.香料可以自由使用，不是非得这几种，不过这样的搭配很不错，花生香气宜人。

　　3.盐量不可多，以煮好的花生稍带咸味就行，脱水以后咸味还会加重的。

　　2、素什锦

　　基本材料：

　　黄花菜25克，笋丝、韭芽、白糖各15克，香菇、味精各3克，豆腐干1块，白菜、水淀粉、精制植物油各30克，豌豆苗叶20克，猪腿精肉45克，红酱油9克，精盐5克，麻油10克，绿豆芽60克。

　　制法：

　　先将绿豆芽去根，豆腐干、白菜、香菇、猪腿精肉均切成丝。炒锅上旺火，放油烧至六成热，下肉丝煸炒，加入黄花菜、豆腐干、笋丝、香菇、白菜煸炒，加酱油、白糖、味精、精盐煸炒至透，再下入绿豆芽、豌豆苗略煸，放入水淀粉炒合，再放入韭芽搅拌均匀，淋上麻油即成。

　　功效：平肝补虚，健脑强体。

　　用法：佐餐食用。

　　应用：适于老年人体弱，记忆力减退者服用。

**中秋节吃什么菜之卤味：**

　　1、卤鸡翅：

　　主料：鸡翅10个，老姜小块，蒜3瓣，香葱2棵

　　辅料：盐少许，麻油1大匙，辣椒油3大匙，卤水500克

　　教您卤鸡翅怎么做，如何做卤鸡翅

　　1、鸡翅洗净，翅头、翅中剁开。姜、蒜、葱切末。

　　2、鸡翅入烧沸的水中焯水，去浮沫，捞起沥干。入卤水中小火煨30-50分钟。

　　3、锅里放辣椒油，加姜、蒜末、盐小火煨香，加鸡翅上下拌至姜、蒜末沾于鸡翅表面。

　　4、关火，加葱末、麻油拌匀。

　　卤水的制作：

　　材料：

　　1 八角3-5个、桂皮、小茴香、甘草、三奈、甘菘、花椒、砂仁、草豆蔻、草果2个、丁香、淮山、罗汉果、干辣椒10-15个

　　2 生姜、大葱、绍酒、冰糖2-5大匙、精盐5大匙、鲜汤、油

　　3 纱布袋2个

　　做法：

　　1 将材料1分成两份装入宽松的纱布袋中并扎紧袋口

　　2 姜洗净拍破；葱连根须洗净挽结

　　3 将冰糖敲碎，与油一同入锅，用小火炒至呈深红色时，掺入500克沸水搅匀，成糖色。

　　4 锅置火上，掺入鲜汤5000克，放入姜葱、盐、少许酱油、糖色，再放入香料包，烧沸后改用小火慢慢地熬至香味四溢时，即成新鲜卤水。

　　2、卤鸡腿

　　原料：鸡腿两只重500克。

　　调料：精盐5克，酱油20克，白糖5克，葱段10克，姜片8克，小茴香、桂皮各2克，料酒10克，红曲粉10克，香油少许，色拉油1000克（实耗30克）。

　　卤鸡腿的做法：

　　1、将鸡腿刮洗干净，用刀将肉面划开，剔去骨头，用刀在肉面上剞上交叉刀纹，用酱油，料酒腌渍50分钟。

　　2、锅内放入色拉油烧至八成热，将鸡腿放里炸呈金黄色，捞出沥油。

　　3、锅内放八底油烧热，放入葱段，姜片炸香，添汤，加入各种调味料和红曲粉，烧开后打净浮沫，放入鸡腿用慢火卤熟，取出晾凉，刷上香油，改刀装盘即可。

**中秋节吃什么菜之素菜：**

　　清炒山药

　　主料：山药

　　辅料：青红椒

　　调料：盐、鸡精、鸡汤、白糖、白醋、葱、姜

　　清炒山药做法：

　　1、将山药去皮洗净切成片或者丝，青红椒、葱、姜洗净切成丝；

　　2、坐锅点火放入清水，待水开后倒入山药、青红椒丝焯一下捞出，过凉控干水分；

　　3、 将鸡汤、盐、鸡精、白糖、白醋、葱姜丝放到锅中调成汁；

　　4、坐锅点火放入油，油热倒入山药、青红椒丝、倒入调好的汁翻炒均匀，出锅装入盘中即可食用。

　　特点：白、红、绿相间，颜色鲜艳，清脆爽口。

**中秋节吃什么菜之主菜：**

　　1、糖醋排骨

　　糖醋排骨的制作材料：

　　主料：猪排500克，面粉50克，绍酒60克，酱油50克，糖90克，醋80克，葱段，生粉和香油各适量。

　　糖醋排骨的做法：

　　①将猪排斩成约l寸长的小块，用绍酒20克和盐拌匀，再用适量生粉、面粉和水适量搅拌均匀。

　　②将酱油、糖、醋和绍酒35克，生粉水加水调成汁备用。

　　③烧热锅，下油，至六成熟时，把猪排逐块放入油锅炸至结壳捞出，拨开粘连，捡去碎末，油温升至七成时，再将排骨下锅复炸至外壳松脆捞出。

　　④原锅留油少许，放入葱段爆香后捞去，即将排骨下锅，迅速将调好的芡汁放入锅中，连续翻炒，淋下香油即可。

　　2、南瓜炖鸭块

　　原料：南瓜、鸭块、姜、蒜、老抽、红酒

　　具体做法：

　　锅里倒油，转小火把姜蒜煸出香味。倒入鸭块翻炒，炒至呈金黄色，加老抽，红酒，焖10分钟后加入南瓜继续焖至南瓜软烂，出锅前加适量盐调味。

　　做时不用加水，老抽和红酒都是液体，另外南瓜本身也会出一些水。老抽的量可根据自己的喜欢定，喜欢色重的多加些，不喜欢的可少加，我加的不是很多，有点酱味就可以了。口感很重厚，有股浓浓的酱香味。

　　3、香辣蟹的做法

　　主料：肉蟹

　　调料：葱、盐、白糖、白酒、干辣椒、姜、料酒、醋、花椒、鸡精、食用油

　　做法：

　　1.将肉蟹放在器皿中加入适量白酒，蟹醉后去腮，胃，肠切成块；

　　2.将葱、姜洗净，葱切成段，姜切成片；

　　3.坐锅点火放油，油至三成热时，放入花椒、干辣椒炒出麻辣香味时，加入姜片、葱段、蟹块，倒入料酒、醋、白糖、盐翻炒均匀出锅即食。

　　特点：麻、香、鲜。

　　4、香辣虾

　　原料/调料：

　　原料：明虾500克，蒜子25克，去籽子弹头泡椒25克。

　　调料： 盐5克、味精2克、白糖3克、香辣油40克、色拉油2500克、油酥花生碎、熟芝麻各25克、香葱15克、鸡粉2克。

　　制作流程：

　　（1）明虾洗净，去须，背部开刀去沙线。

　　（2）锅内下色拉油，烧至六七成热时，下入明虾，炸约1分钟，炸至外焦里嫩时捞出。

　　（3）另起锅加色拉油烧至四成热，下蒜子炸透，下入香辣油、泡椒，翻炒几秒后放入炸好的虾，加盐、味精、白糖、鸡粉、花生碎、芝麻调味，翻炒均匀，装盘、撒香葱即可。

　　原料/调料：

　　原料：明虾500克，蒜子25克，去籽子弹头泡椒25克。

　　调料： 盐5克、味精2克、白糖3克、香辣油40克、色拉油2500克、油酥花生碎、熟芝麻各25克、香葱15克、鸡粉2克。

　　这道菜的制作流程：

　　（1）明虾洗净，去须，背部开刀去沙线。

　　（2）锅内下色拉油，烧至六七成热时，下入明虾，炸约1分钟，炸至外焦里嫩时捞出。

　　（3）另起锅加色拉油烧至四成热，下蒜子炸透，下入香辣油、泡椒，翻炒几秒后放入炸好的虾，加盐、味精、白糖、鸡粉、花生碎、芝麻调味，翻炒均匀，装盘、撒香葱即可。

**中秋节吃什么菜之汤羹：**

　　银耳莲子羹的做法

　　原料：

　　干银耳15克、鲜百合120克、香蕉2根、枸杞5克。冰糖100克、水3杯。

　　做法：

　　1、干银耳泡水2小时，拣去老蒂及杂质后撕成小朵，加水4杯入蒸茏蒸半个小时取出备用。[美食杰]

　　2、新鲜百合拔开洗净去老蒂。

　　3、香蕉洗净去皮，切为0.3cm小片。

　　4、将所有材料放入炖盅中，加调味料入蒸笼蒸半个小时即可。

　　注：此汤具养阴润肺，生津整肠之效。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找