

除夕，人们会在小年这一天打扫卫生，贴上新的窗花，挂上大红灯笼，来迎接新年。在外的游子也陆续到家，和家人一起围坐桌前，有吃有喝，欢声笑语。那么，你想好年夜饭家宴吃什么了吗?下面，跟大家分享6道大菜，感兴趣的赶紧收藏吧!

一、板栗烧鸡



3：倒入板栗，加入适量盐，继续小火慢炖20分钟;

4：炖至锅中汤汁变少，撒上小葱，大火收汁即可出锅;



2：胡萝卜、红椒、芹菜和蒜头洗净剁成碎末;

3：锅中放入冰糖，加入少许水炒出糖色，加入大料一起炒至糖稀变成褐色，倒入适量热水，加入生抽、老抽、红曲米粉和少许盐，放入排骨，炖煮20分钟;



三、酸汤牛肉

食材：卤牛肉、粉丝、大葱、小米辣、豆瓣酱、香菜、小葱

1：粉丝放入温水中泡发，大葱洗净切段，小米辣切末；

2：砂锅中倒入油，放入葱段炒出香味，放入小米辣和豆瓣酱炒出红油，加入适量水烧开；



四、韭黄炒八爪鱼

食材：韭黄、八爪鱼、红干椒、葱姜、香油、鸡汁、淀粉

1：八爪鱼用盐搓洗干净表面的粘液，去除内脏和眼睛，切成小段；



五、爆炒海螺

食材：海螺、红椒、胡萝卜、莴笋

1：莴笋和胡萝卜削皮洗净，切成片，红椒洗净切成块;

2：取一个碗，碗中加入蚝油、盐、鸡精和淀粉水搅匀;

3：海螺取出肉，去除内脏和尾部，用盐搓洗干净切成片;



六、炝拌莴笋丝

食材：莴笋、小米辣、蒜头、生抽、辣椒面、白糖、香醋

1：莴笋削皮洗净，切成细丝；

2：锅中加水烧开，放入莴笋丝焯水10秒捞出放入盘中；



(橙子)