

# 恭喜发财

您的农历新年 Thermomix® 食谱



# 2023

## 《恭喜发财》

好好地利用这些食谱来规划你农历新年的吉祥菜单吧！每一道食谱都是为这个新春佳节精心研发的，具有好运连年的寓意，例如象征富贵荣华的海鲜料理，象征年年有余的蒸鱼，象征步步高升的糯米等等。

有了Thermomix<sup>®</sup>，您就可以轻松地  
为家人准备丰盛的团圆饭啦

# 目录



阖家团圆



金鸡报喜



生生不息



连年有余



金银满屋



大吉大利

# 目录



三鲜聚宝



百年好合



兔型黄梨饼

试做这9道菜最  
适合和你爱的人  
一起过年!



# 阖家团圆



# 阖家团圆



10 分



1时35 分



初级



4 人份

## 食材

50 克 新鲜姜，带皮

150 克 鸡腿，保留皮，  
去骨，切丁 (2公分)

3 汤匙 酱青

1 茶匙 黑酱油

1/4 茶匙 麻油

1 茶匙 绍兴花雕酒

2100 克 水

300 克 糯米，浸泡2 小时

1/4 茶匙 盐

1 茶匙 糖

1 小撮 白胡椒粉

2 个 蒜瓣

30 克 小红葱

40 克 食油，额外准备  
涂抹用

10 克 虾米，洗净

100 克 腊肠 (约2 条腊肠)，  
切片 (0.2 公分)

## 食材

- 15 克 干香菇，浸软，切半
- 2 张 荷叶，在热水中浸软，去梗，剪半
- 2 个 咸蛋黄，切半 (可省略)

## 做法

1. 将姜放入主锅，以5 秒/速度 6 剁碎。转移至细滤网中将姜汁榨出，备用。清洗主锅。
2. 将一个碗置放在主锅盖上，放入鸡腿称重。加入预备好的姜汁、1 汤匙酱青、 $\frac{1}{2}$ 茶匙黑酱油、麻油和绍兴酒混合。置放在阴凉处或冰箱里腌制30 分钟，待用。
3. 将1300 克水倒入主锅，置入网锅，加入糯米称重，无需盖上量杯，以 16分/100°C/速度 3.5 烹煮。利用刮刀棒辅助将网锅取出。将糯米饭倒入碗中，加入2 汤匙酱青、 $\frac{1}{2}$ 茶匙黑酱油、盐、糖和白胡椒粉混合。清洗主锅。

## 做法

4. 将蒜瓣和小红葱放入主锅，以5秒/速度6剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
5. 加入食油和虾米，以6分/120°C/速度🌀爆香。
6. 加入预先腌制好的鸡肉和酱汁、50克腊肠片和香菇，以5分/120°C/速度🌀拌炒。转移至预先盛着饭的碗里，使用刮刀棒搅拌均匀。将荷叶涂抹食油并把咸蛋黄和适量腊肠片铺放在荷叶上。勺入预备好的糯米饭，轻轻按压并包裹成饭团。重复同样的动作直至用尽所有荷叶和材料。将所有荷叶饭包裹放入蒸锅。
7. 将800克水倒入主锅，架上蒸锅组，以25分/Varoma/速度1蒸煮。趁热享用。

### 贴士

- 您可预先蒸软腊肠以易于切片。
- 市场上有两种糯米。本地糯米所需的烹煮时间较长；泰国糯米的浸泡时间较短而且更易熟，因此最适用于此食谱。





金鸡报喜

# 金鸡报喜



5 分



45 分



初级



5 人份

## 食材

### 绿姜蓉

70 克 新鲜姜，拍扁 (参考贴士)

30 克 青葱，切段 (4 公分)

60 克 食油

1 茶匙 鸡精粉，自制或市售

1 小撮 盐，适量调味

1 茶匙 糖

## 食材

### 蒸鸡

1000 克 鸡 (半只鸡),  
带皮和骨  
1/2 茶匙 盐  
1 汤匙 绍兴花雕酒  
1 小支 青葱  
800 克 水

### 装饰

1 小支 青葱, 切葱花,  
装饰用  
1 条 新鲜红辣椒,  
切成薄片, 装饰用

## 做法

### 蒸鸡

1. 将一个蒸碟(Ø 20 公分)置放在主锅盖盖, 放入鸡称重。加入盐和绍兴酒, 并将其均匀涂抹在鸡身内外以腌制。把青葱弯折并置放在鸡身下。把装有鸡的蒸碟置于蒸锅内。
2. 将水倒入主锅, 架上蒸锅组, 以30 分/Varoma/速度2 蒸煮。如有必要, 延长蒸煮时间。取下蒸锅组并丢弃青葱, 置于一旁待用。清空主锅。

## 做法

### 绿姜蓉

3. 将姜、青葱和食油放入主锅，以30秒/速度6 剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。

4. 加入鸡精粉、盐和糖，以7分/120°C/速度2 拌炒。

### 装饰

5. 将绿姜蓉转移至一个盛碗中。把鸡肉切块(3公分)，排放在一个盛盘上。洒上葱花和红辣椒片装饰点缀。趁温热时搭配绿姜蓉享用。

### 贴士

- 蒸煮后检查鸡肉的熟度。熟透的鸡肉能用叉子或筷子轻易刺透。
- 使用文冬姜以取得更浓郁和辛辣的味道。

生生不息



# 生生不息



10 分



1时 15 分



初级



5 人份

## 食材

10 克 新鲜姜

20 克 蒜瓣

15 克 食油

300 克 烧肉，切丁 (1 公分)

5 条 辣椒干，去籽，浸软

(可省略)

350 克 海参，预先浸泡，  
切块 (2-3 公分)

10 克 酱青

10 克 黑酱油

1 汤匙 蚝油

400 克 水

20 克 糖

1 小撮 白胡椒粉

## 做法

1. 将姜和蒜瓣放入主锅，以5秒/速度5剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
2. 加入食油、烧肉丁和辣椒干，以4分/Varoma/↻/速度 ↻ 烹煮。
3. 加入海参、酱青、黑酱油、蚝油、水、糖和白胡椒粉，以50分/98°C/↻/速度 ↻ 烹煮。
4. 再以15分/Varoma/↻/速度 ↻ 烹煮。趁热享用。

### 贴士

- 海参所需的烹煮时间因海参的种类而异。



连年有余



# 连年有余



10 分



40 分



初级



4 人份:

## 食材

70 克 酱青

770 克 水

20 克 糖

4 小支 茼蒿根

1 尾 鲳鱼 (约600 克),  
去鳞去鳃并清除内脏,  
在鱼身划刀

2 小支 青葱, 绑成结,  
额外准备切薄片装饰用

10 克 新鲜姜片

10 克 绍兴花雕酒  
(可省略)

2 小支 茼蒿叶, 装饰用

2 汤匙 葱油, 装饰用

1 条 新鲜红辣椒, 去籽,  
切成薄片, 装饰用

## 做法

1. 将酱青、70 克水、糖和芫荽根放入主锅，以8 分/110°C/🔄/速度2 烹煮。转移至一个碗中并置于一旁待用。
2. 将鱼排放在一个蒸碟(Ø 20 公分)上。把青葱和姜片塞入鱼肚。淋上绍兴酒。将装有鲳鱼的蒸碟置入蒸锅内。
3. 将700 克水倒入主锅，以8 分/100°C/速度1 煮沸。
4. 架上蒸锅组，以15 分/Varoma/速度1 蒸煮。如有必要，延长蒸煮时间。谨慎地把蒸锅组锅盖打开，丢弃蒸煮水。淋上备用的酱青于蒸鱼上。洒上芫荽叶、葱花、葱油和辣椒片装饰点缀。趁热享用。

### 贴士

- 当您为蒸锅组选择适合的蒸碟时，请选择耐热材质(如陶瓷、金属或矽胶)；确保体积大小合适以便蒸锅盖能完全盖好；确保部分蒸孔不受遮挡。
- 蒸煮后检查鱼肉的熟度，若鱼眼突出既已熟透。熟透的鱼肉能用叉子或筷子轻易刺透。

# 金银满屋



# 金银满屋



10 分



35 分



初级



4 人份

## 食材

1700 克 水，额外准备2 汤匙水于步骤5

混合用

3 汤匙 植物油

1 茶匙 盐

300 克 西兰花，洗净，切小朵

2 个 蒜瓣

8 朵 干香菇，浸软，去蒂

100 克 腐皮，干的

$\frac{1}{4}$  茶匙 黑酱油

## 食材

1½ 汤匙 酱青

1 汤匙 蚝油

1½ 茶匙 糖

½ 茶匙 麻油

½ 茶匙 白胡椒粉

1 汤匙 玉米粉 (淀粉)

5 克 枸杞 (可省略)

## 做法

1. 将1500 克水、1 汤匙油和盐放入主锅，以12 分/100°C/速度1 煮沸。
2. 加入西兰花朵块，以30 秒/100°C/🔄/速度1 氽烫。转移至一个碗中。丢弃氽烫水。
3. 将蒜瓣放入主锅，以4 秒/速度5 剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
4. 加入2 汤匙油和香菇，以7 分/120°C/🔄/速度1 烹煮

## 做法

5. 加入200 克水、腐皮、黑酱油、酱青、蚝油、糖、麻油和白胡椒粉，以5 分/120°C/🔄/速度👉烹煮。同时，在一个碗里混合玉米粉和2 汤匙水并置于一旁待用。
6. 加入备用的玉米粉混合液，以2 分/100°C/🔄/速度👉烹煮。将西兰花和香菇转移至一个大盛盘上。洒上枸杞装饰点缀。趁温热时享用。



大吉大利



# 大吉大利



10 分



50 分



初级



30 块

## 食材

220 克 无盐牛油，软化

120 克 细砂糖

3 个 柑，只取皮屑

2 茶匙 香橙香精

1 个 蛋

100 克 杏仁粉

200 克 多用途面粉

100 克 玉米粉 (淀粉)

60 克 杏仁，剁碎，香烤



## 做法

1. 插入蝴蝶棒。将牛油、糖和柑皮屑放入主锅，以3分/速度4 搅打。
2. 加入香橙香精和蛋，以1分/速度4 混合。取出蝴蝶棒。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
3. 加入杏仁粉、面粉、玉米粉和杏仁碎，以40秒/速度4 混合。将面团转移至一个烘焙矽胶垫上。
4. 将面团平分成4份并卷成圆柱形(Ø 3公分)。把曲奇面团放入冷冻箱冷冻30分钟或直至硬实。同时，预热烤箱至160°C，准备一个烤盘并铺上烘焙油纸，置于一旁待用。

## 做法

5. 将每份冻结的面团切片(8 毫米厚)并排放于备好的烤盘上。放入已预热的烤箱(160°C)烘烤15 分钟或直至呈浅金黄色。谨慎地把曲奇饼从烤箱中取出并置放在散热架上待凉。即刻享用或放入密封罐里存放长达2 星期。





**三鲜聚宝**

# 三鲜聚宝



5 分



40 分



初级



4 人份

## 食材

700 克 螃蟹 (约1-2 只), 洗净

300 克 虾, 去肠线, 带壳

300 克 蛤蜊, 洗净

50 克 新鲜姜, 切薄片

30 克 绍兴花雕酒 (可省略)

1 茶匙 盐, 适量调味

1500 克 水

100 克 江鱼仔

## 贴士

可以根据个人喜好选择海鲜类。例如，可以使用鱼或乌贼取代蛤蜊。

## 食材

1 茶匙 糖, 适量调味  
½ 茶匙 白胡椒粉  
200 克 苋菜, 只取叶片

1 小支 青葱, 切葱花,  
装饰用  
15 克 枸杞, 浸泡, 装饰  
用 (可省略)

## 做法

1. 将一个大碗置放在主锅盖上, 放入螃蟹、虾、蛤蜊、25 克姜片和绍兴酒称重。加入½茶匙盐, 混合均匀并置于一旁待用。
2. 将水倒入主锅, 置入网锅, 加入江鱼仔、25 克姜片、½茶匙盐、糖和白胡椒粉至网锅内, 以15 分/100°C/速度1 烹煮。
3. 将已调味的螃蟹和虾排放在蒸锅内。把已调味的蛤蜊排放在蒸盘上。架上蒸锅组, 以17 分/Varoma/速度1 蒸煮。

## 做法

4. 谨慎地把蒸锅组取下并置于一旁，利用刮刀棒辅助将网锅取出并丢弃江鱼仔。加入苋菜至主锅内，以 2 分/100°C/🔄/速度1.5 烹煮。
5. 欲享用，将海鲜排放于一个盛盘上，洒上葱花装饰点缀。把苋菜汤转移至一个盛碗中，洒上枸杞装饰点缀。即刻享用。



# 百年好合



# 百年好合



10 分



1 时30 分



初级



4 人份

## 食材

20 克 红枣，无籽

10 克 枸杞

100 克 干莲子，去芯，切半

2 粒 蜜枣

1700 克 水

80-100 克 冰糖，适量调味

50 克 新鲜百合，剥离成瓣



## 做法

1. 置入网锅，放入红枣、枸杞和莲子称重。加入蜜枣至网锅内利用刮刀棒辅助将网锅取出，在水喉下用清水洗净并沥干。置于一旁待用。
2. 将水和冰糖放入主锅，置入装有红枣、枸杞、莲子和蜜枣的网锅，以1小时/98°C/速度2烹煮。
3. 谨慎地加入百合花瓣至网锅内，再以20分/98°C/速度2烹煮。转移至盛碗中，趁热或冷藏后享用。





兔型黄梨

# 兔型黄梨饼



20 分



1时 50 分



高级



35 块

## 食材

### 面团

80 克 细砂糖

160 克 无盐牛油, 冷藏, 切丁 (1公分)

30 克 打散的蛋液 (约半个蛋)

300 克 低筋面粉 (蛋糕粉)

1/2 茶匙 盐

1/2 茶匙 发粉

9-10 滴 食用色素 (粉红色、红色、橙色)

10 克 水, 粘面团用

1/2 茶匙 食用粉红色粉

## 食材

---

### 黄梨酱

1500 克 新鲜黄梨 (水晶黄梨和酥心黄梨), 去皮, 去眼和核, 切丁 (3公分)

100 克 细砂糖

1 支 肉桂棒

3 颗 丁香

## 做法

---

### 黄梨酱

1. 将黄梨丁放入主锅, 以5秒/速度5剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
2. 加入糖、肉桂棒和丁香, 以40分/120°C/速度1烹煮。再以5分/Varoma/速度1烹煮。如有必要, 延长烹煮时间直至达到理想质地。转移至一个碗中并待完全冷却。清洁并抹干主锅。

# 做法

## 面团

3. 将糖放入主锅，以Turbo/2秒磨幼。

4. 加入牛油，以2分/速度3混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。

5. 加入蛋液，以30秒/速度3混合。加入面粉、盐和发粉，以15秒/速度3混合。转移至一个烘焙硅胶垫上。稍微揉搓面团。将面团置于一旁15分钟。



## 做法

6. 保留约2汤匙面团以制作兔耳和四肢。将1茶匙的面团加入1滴粉红色食用色素，1茶匙的面团加入1滴红色食用色素和1茶匙的面团加入1滴橙色食用色素并分别混合。把剩余的面团分成30 – 35份 (每个约20克)并揉成球状。

7. 将备用的黄梨酱分成30 – 35份。轻轻地压扁面团球并于面团中心置放备用的黄梨酱。包裹呈蛋状。把备用的面团搓成小球状以塑造兔耳和四肢。将粉红色面团塑造成小花朵状，红色面团塑造成红包状和橙色面团塑造成小柑状。使用水以粘黏兔耳、四肢和其它装饰。

## 做法

8. 准备一个烤盘并铺上烘焙油纸。预热烤箱至170°C。将兔型面团排放在烤盘上。重复操作此步骤于剩余的面团和黄梨酱直至用尽所有食材。放入已预热的烤箱(170°C)中层烘烤15-18分钟直至熟透或边缘呈金黄色。
9. 转移至一个散热架并待完全冷却。享用前，利用一支食用色素笔，在每块黄梨饼画上兔子的五官并于脸颊稍微刷上食用粉红色粉。

此食谱由  
Mimi Liew  
提供。

