

thermomix

春节年菜庆团圆

*Chinese New Year  
Recipes for Thermomix®*



# 春节 2022 (虎年)

每一年，全球有成千上万的  
家庭皆以团圆饭的形式庆祝  
华人农历新年，满满一桌  
美味而且寓意吉祥的年菜  
和春节甜点是必然的。







这本年菜特辑不仅仅提供源源不绝的灵感，让您在即将来临的农历新年为家人和宾客准备春节料理，同时也附上经过反复测试的零失败食谱，让享用料理的家人和宾客留下深刻的印象。有了 Thermomix® TM6，为家庭聚会和团圆饭准备美食便是如此的轻松并且乐在其中。

# 目录



樱花虾饺子



碗仔翅



香港牛油曲奇



红枣桃胶



脆皮烧肉



广西味念鸡



# 目录



干煎虾



蒜苗炒烧肉



五香肉卷



传统花生饼



素咖喱南瓜盅



萌虎凤梨酥

# 樱花虾饺子



照片来源: Fifi Leong



# 樱花虾饺子



15 分钟



1 小时 15 分钟



中级



16 人分量

## 食材

### 虾肉馅料

**180 克** 中型虾，去壳并利用厨用纸巾轻轻拍干  
**1/2 茶匙** 盐  
**3/4 茶匙** 糖  
**3/4 茶匙** 白胡椒粉  
**1 1/2 茶匙** 马铃薯淀粉  
**1 个** 蛋，把蛋白和蛋黄分开  
**2 茶匙** 麻油  
**1 茶匙** 绍兴花雕酒

### 饺子皮

**80 克** 澄面粉  
**80 克** 马铃薯淀粉  
**10 克** 紫薯粉  
**670 克** 水  
**1 茶匙** 植物油，涂抹用

## 做法

### 虾肉馅料

1. 将虾，盐，糖，白胡椒粉，马铃薯淀粉，蛋白，麻油和绍兴酒放入主锅，以 **3 秒/速度 5** 混合。转移至一个碗中并置放在冰箱待用 20 分钟。清洗主锅。稍微打散蛋黄并盖上保鲜膜。置于一旁待用。

步骤 1



步骤 2



步骤 3



步骤 4





## 做法

### 饺子皮

2. 将一个碗置放在主锅上，放入澄面粉和 40 克马铃薯淀粉和紫薯粉称重。将 170 克水放入主锅，以 **2 分/100°C/速度 2** 煮沸。
3. 将沸水缓缓地加入备用的淀粉混合物搅拌。将面团转移至一个烘培矽胶垫上，加入剩余的 40 克马铃薯淀粉，用手揉成圆球形，盖上保鲜膜并保留一些透气空间。待凉 2 分钟。
4. 将面团转移至烘培矽胶垫上，揉成椭圆形并平均切成 16 份，把每份面团揉成圆球状。于擀面棍的表面涂抹些许油，将每份面团擀平成圆盘状 ( $\varnothing$  10 cm)。
5. 将一份腌制好的虾肉馅料(约 10 克)置放在饺子皮中央。把饺子皮的边缘往上拉并折成五边形。利用拇指，轻轻地在五边形的每一边打一些褶皱，并链接另一边褶皱以形成樱花状。重复此步骤直至用尽所有面团。
6. 将全部虾饺子拍放在蒸锅肉和蒸碟上，利用一个茶匙，于每个虾饺子的中心滴上一滴稍微打散的蛋黄。盖上蒸锅盖。
7. 将 500 克水倒入主锅，以 **5 分/Varoma/速度 2** 煮沸。架上蒸锅组，以 **5 分/Varoma/速度 2** 蒸煮。趁热享用。



# 碗仔翅



照片来源: Fifi Leong



# 碗仔翅



10 分钟



35 分钟



简易



8 人分量




## 食材

- 1100 克 水
- 30 克 鸡精粉, 自制或市售
- 4 朵 干香菇, 洗净
- 300 克 鸡肉片, 切成条状
- 20 克 黑木耳, 浸软, 去蒂, 切丝
- 30 克 干贝, 浸软, 压碎成丝
- 4 汤匙 玉米粉(淀粉)或马蹄粉
- 80 克 冬粉, 浸软, 切成 3 公分长
- 20 克 酱青
- 10 克 黑酱油
- 2 小撮 白胡椒粉
- 2 个 蛋, 稍微打散
- 30 克 绍兴花雕酒(可省略)
- 10-20 克 麻油
- 1-2 汤匙 黑米醋

## 做法

1. 烹煮此食谱前, 请确保您已拥有一个 Thermomix® 刀头保护罩。

## 做法

2. 将一个碗置放在主锅上，放入 300 克水称重。加入干香菇至碗中。浸软后去蒂，并切成薄片。
3. **置入刀头保护罩**。将 700 克水和鸡精粉放入主锅，以 **12 分/100°C/****/速度 1** 煮沸。
4. 加入鸡肉条，黑木耳丝，干贝丝和备用的香菇片，以 **5 分/100°C/****/速度 1** 烹煮。同时，在一个小碗里混合玉米粉和 100 克水。置于一旁待用。
5. 加入冬粉，酱青，黑酱油，白胡椒粉和备用的玉米粉混合液，以 **2 分/100°C/****/速度 1** 烹煮。
6. 无需盖上量杯，以 **2 分/100°C/速度 1** 烹煮。同时，从主锅盖上的洞口加入稍微打散的蛋和绍兴酒。转移至盛碗中。淋上麻油和黑米醋。趁热享用。





# 香港牛油曲奇



照片来源: Fifi Leong

# 香港牛油曲奇



10 分钟



2 小时 20 分钟



简易



35-40 块

## 食材

**225 克** 无盐牛油, 室温下软化

**65 克** 糖粉, 过筛

**225 克** 低筋面粉(蛋糕粉), 过筛

**80 克** 玉米粉(淀粉), 过筛

**2 小撮** 盐

## 实用配件

挤花袋

挤花嘴

## 做法

1. 将牛油放入主锅, 以 **2 分/速度 3** 混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅第。
2. 加入糖粉, 再以 **2 分/速度 3** 混合直至幼滑。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
3. 加入低筋面粉, 玉米粉和盐, 以 **10 秒/速度 4** 混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
4. 再以 **10 秒/速度 4** 混合。转移至一个带有挤花嘴的挤花袋中(Wilton 2C)。



5. 准备一个烤盘并铺上烘焙油纸。将挤花袋直握于烘焙油纸上并挤出直径约 3 公分的面糊。把挤花嘴交替方向旋转以形成荷叶边状，并重复此动作 3 至 4 次。一旦达到所需的高度(约 2 公分)后，将挤花嘴用力往上拉。于每块曲奇饼之间留出至少 3 公分的空间。重复此步骤直至用尽所有的面糊。把准备好的曲奇饼置放在冰箱里待用 20-30 分钟。预热烤箱至 150°C。

6. 放入已预热的烤箱(150°C)中层烤箱 40 分钟直至稍微呈金黄色。将烤箱温度升至 180°C，继续烘烤 3 分钟(180°C)直至呈金黄色。置放在烤盘上待完全冷却后，存放在密封罐里待用。



# 红枣桃胶



照片来源: Fifi Leong



# 红枣桃胶



5 分钟



1 小时 5 分钟



简易



5 人分量

## 食材

1500 克 水

3-4 片 斑斓叶, 绑成结

50 克 桃胶, 浸泡隔夜, 洗净




40 克 桂圆肉, 洗净

20 粒 红枣, 去籽

60 克 冰糖

15 克 枸杞, 洗净

## 做法

1. 烹煮此食谱前, 请确保您已拥有一个 Thermomix® 刀头保护罩。
2. 置入刀头保护罩。将水, 斑斓叶, 桂圆肉和红枣放入主锅, 以 **6 分/100°C /  /速度 1** 烹煮。
3. 加入桃胶和冰糖, 以 **45 分/90°C /  /速度 ** 烹煮。加入枸杞至主锅内并放置 10 分钟。趁温热时享用。

# 脆皮烧肉



照片来源: Fifi Leong



# 脆皮烧肉



10 分钟



4 小时 25 分钟



简易



8 人份量

## 食材

**1200 克** 五花肉，带皮(13 公分 x 15 公分)，在猪皮表面戳洞

**3 汤匙** 盐

**1 茶匙** 糖

**1 汤匙** 绍兴花雕酒

**1 茶匙** 五香粉

**1000 克** 水

**1 汤匙** 白醋

## 实用配件

烘培矽胶刷

铝箔纸

散热架

## 做法

1. 在五花肉的表面，皮除外抹上 1 汤匙盐，糖，绍兴酒和五香粉，置放在冰箱里腌制至少 3 小时或隔夜。把五花肉摆放于蒸锅内。

2. 将水倒入主锅，以 **8 分/Varoma/速度 1** 煮沸。架上蒸锅组以 **15 分/Varoma/速度 1** 蒸煮。同时，预热带有烧烤模式的烤箱至 160°C。取下蒸锅组并置于一旁。趁五花肉还热时，利用一把刀，于猪皮表面以菱形纹路划刀。利用一个烘培矽胶刷，在猪皮表面刷上白醋。

3. 将五花肉置放在烘培纸上并把铝箔纸的边缘折上以贴着五花肉包裹，并露出猪皮。将已包裹的五花肉转移至一个烤盘上。如有必要，可置放一个铁质汤匙于五花肉底以确保整块五花肉保持同等高度。把剩余的盐平均铺在猪皮上。
4. 放入已预热的烤箱(160°C)中层烘烤 30 分钟。从烤箱中取出五花肉并出去表面上的盐层。将烤箱温度升至220°C。去掉铝箔纸并把五花肉置放在一个散热架上烧烤。将使用过的铝箔纸或另一个烤盘置放在散热架下来盛滴下来的油脂。
5. 将五花肉放入烤箱上层炙烤。再炙烤(220°C) 15 分钟或直至猪皮气泡并呈脆皮。从烤箱中取出五花肉并置放至少 10 分钟，切成一口小块后享用。



#### 贴士

- 欲方便切割五花肉，可把猪皮朝下，从猪皮层开始切下至猪皮。
- 搭配芥末酱和/或辣椒酱享用为佳。
- **辣椒酱**：将 15 条红辣椒，50 克蒜瓣，50 克姜，5 粒青柠汁和 1 汤匙麻油放入主锅，以 30 秒/速度 8 搅打。放入 4 汤匙糖和 1 汤匙盐混合。



# 广西味念鸡



照片来源: Fifi Leong

# 广西味念鸡



10 分钟



2 小时 20 分钟



简易



35-40 块

## 食材

1 只 全甘榜鸡(1800-2000 克), 室温  
1 汤匙 米酒  
1 汤匙 盐  
20 克 蒜瓣, 额外准备 2-3 蒜瓣, 拍扁  
蒸煮用  
40 克 新鲜姜, 切片  
1500 克 水

20 克 小红葱  
20 克 食油  
70 克 韭菜, 切碎  
30 克 青葱, 切葱花  
10 克 新鲜芫荽, 切碎  
45 克 酱青  
1 茶匙 深色麻油, 香烤  
1/4 茶匙 盐

## 做法

1. 在鸡身内外涂抹米酒和盐。将 2-3 个拍扁的蒜瓣和 10 克姜片塞入鸡腔内。
2. 将水倒入主锅, 以 **12 分/Varoma/速度 1** 煮沸。架上装有全鸡的蒸锅组, 以 **40 分/Varoma/速度 1** 蒸煮。取下蒸锅组并置于一旁。把蒸鸡汁转移至一个碗中并置于一旁待用。



3. 将 20 克蒜瓣, 30 克姜片 and 小红葱放入主锅, 以 **5 秒/速度 5** 剁碎。利用刮刀棒将食材刮至锅底。再以 **5 秒/速度 5** 剁碎。利用刮刀棒将食材刮至锅底。
4. 加入食油, 以 **8 分/120°C/速度 1** 爆香。
5. 加入韭菜碎和葱花, 以 **1 分/120°C/速度 1** 爆香。
6. 加入芫荽碎, 酱青, 麻油, 盐和 50 克备用的蒸鸡汁, 以 **30 秒/速度 1** 混合。将蒸鸡切块并转至一个盛盘上。把酱汁倒在鸡上并趁热享用。



#### 贴士

- 您可加入您喜爱的蔬菜(包菜, 番茄, 红萝卜, 白萝卜等)至汤中并烹煮 3 分钟。

# 干煎虾



照片来源: Fifi Leong



# 干煎虾



20 分钟



35 分钟



简易



4 人份量

## 食材

30 克 食油

10 克 新鲜姜, 切片

2 小支 青葱, 切成 3 公分段

400 克 新鲜虾, 去须

1 茶匙 盐

1 茶匙 酱青

1 汤匙 绍兴花雕酒

30 克 糖

## 做法

1. 将食油, 姜片 and 青葱放入主锅, 以 **3 分/120°C/速度 1** 爆香。
2. 加入虾, 盐, 酱青, 绍兴酒和糖, 以 **10 分/Varoma/🌀/速度 1** 拌炒。趁热享用。

· 传统上, 干煎虾是使用高温油炸的。油炸后的虾壳酥脆及肉质鲜嫩。此食谱将使用少油和低温烹煮, 即独特并更加将康。

# 蒜苗炒烧肉



照片来源: Fifi Leong



# 蒜苗炒烧肉



10 分钟



45 分钟



简易



4 人份量

## 食材

3 个 蒜瓣  
20 克 食油  
300 克 烧肉，  
切成1 公分条状

5 小支 蒜苗，  
切成 3 公分段  
2 茶匙 酱青  
20 克 水

1 茶匙 绍兴花雕酒  
1/2 茶匙 糖

## 做法

1. 将蒜瓣放入主锅，以 **6 秒/速度 6** 剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
2. 加入食油，以 **5 分/120°C/速度 1** 爆香。
3. 加入烧肉，蒜苗，酱青，水，绍兴酒和糖，以 **4 分/Varoma/↻/速度 ↻** 拌炒。趁热享用。

# 五香肉卷



照片来源: Brian Fang



# 五香肉卷



10 分钟



45 分钟



简易



10 卷

## 食材

6 粒 新鲜马蹄, 去皮  
350 克 虾肉  
350 克 猪肉碎  
1 个 蛋  
10 克 面粉  
15 克 酱青  
食油, 油炸用

2 小支 青葱, 切葱花  
1 小撮 白胡椒粉  
1 小撮 五香粉  
1 茶匙 深色麻油, 香烤  
10 片 腐皮  
800 克 水

## 使用配件

油炸锅

## 做法

1. 将马蹄放入主锅, 以 **4 秒/速度 3** 剁碎。转移至一个碗中并置于一旁待用。
2. 将虾肉放入主锅, 以 **5 秒/速度 4** 剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
3. 加入备用的马蹄碎, 猪肉碎, 蛋, 面粉, 酱青, 葱花, 白胡椒粉, 五香粉和麻油, 以面团 **√/40 秒** 揉搓。

4. 利用一个干净的湿布，把腐皮的两面抹净。将腐皮剪成正方形(18 公分 x 18 公分)。把猪肉混合物平均分成 10 份。将一份猪肉混合物放在腐皮的下中心。于腐皮的两端留出 1.5 公分的空间并卷起来。把腐皮的两端沾上些许水以密封起来并放入蒸锅内和蒸盘上。重复此步骤直至用尽所有猪肉混合物和腐皮。盖上蒸锅盖并置于一旁。清洁主锅。

5. 将水倒入主锅，以 **8 分/Varoma/速度 2** 煮沸。架上蒸锅组，以 **15 分/Varoma/速度 2** 蒸煮。取下蒸锅组并置于一旁。谨慎地把蒸锅组锅盖打开，将肉卷转移至一个盛盘上。待完全冷却。

6. 将食油倒入油炸锅内并预热至 190°C(参考贴士)。把肉卷慢慢地放入热油中。将肉卷分批以各批 2-3 卷，油炸 3-5 分钟直至呈金黄色。趁温热时享用。

#### 贴士

• 若您没有油炸锅，可将食油倒入一个煎锅并加热，利用一个食物温度计以测量温度是否已达到190°C。



# 传统花生饼



照片来源: Fifi Leong

# 传统花生饼



10 分钟



1 小时 20 分钟



简易



120 块

## 食材

250 克 去皮花生  
200 克 中筋面粉  
100 克 糖粉  
1/4 茶匙 盐

100 克 花生油  
1 个 蛋黄  
1/2 汤匙 水

## 实用配件

烤盘  
烘培纸  
漏斗  
小筛

## 做法

1. 预热烤箱至 170°C。
2. 将花生单层摆放在烤盘上，放入已预热的烤箱(170°C)中层烘烤 20-22 分钟或至呈金黄色。置于一旁待完全冷却(约 20 分钟)。
3. 将已冷却的烤花生放入主锅，以 **10 秒/速度 8** 磨碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
4. 加入面粉，糖粉和盐，以 **30 秒/速度 4** 混合。同时，通过主锅盖洞口加入花生油。准备一个烤盘并铺上烘培纸。取出 1 汤匙的面团，压扁并轻轻地搓成球状。把球状面团稍微分靠排放在备好的烤盘上。



5. 利用漏斗的管轻轻地压在球状面团上以形成小圆圈。在一个小碗里混合蛋黄和水，并用一个小筛过滤。利用一个烘焙矽胶刷，于球状面团表面刷上蛋黄液。

6. 烘烤 20 分钟(170°C)直至呈金黄色。从烤箱中取出花生饼并待完全冷却。即刻享用或存放在一个密封罐里待用。





# 素咖喱南瓜盅



照片来源: Fifi Leong



# 素咖喱南瓜盅



10 分钟



50 分钟



简易



5 人份量

## 食材

**3 支** 新鲜香茅，只取白色部分，拍扁

**15 克** 老姜，切片

**5 克** 新鲜南姜

**1/2 公分** 新鲜黄姜

**2 条** 新鲜红辣椒，去籽

**5 条** 辣椒干，去籽，浸软

**100 克** 新鲜猴头菇，切块

**50 克** 杏鲍菇，切块(4 公分)

**25 克** 豆腐卜，切半

**25 克** 红萝卜，切条

**25 克** 长豆，切成 3 公分长

**3/4 汤匙** 芫荽子

**1/2 汤匙** 咖喱粉

**45 克** 椰子油

**975 克** 水

**3 片** 疯柑叶，去梗

**1 片** 斑斓叶，剪成 3 段

**100 克** 椰浆

**15 克** 香烤椰丝


**5 克** 酱青

**1 茶匙** 盐

**1/2 茶匙** 红糖

**1 个** 中型南瓜，去核心，当盅碗用(参考贴士)

## 做法

1. 将 2 支香茅, 老姜, 南姜, 黄姜, 红辣椒, 辣椒干, 芫荽籽, 咖喱粉, 椰子油和 25 克水放入主锅, 以 **20 秒/速度 10** 剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
2. 再以 **20 秒/速度 10** 剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
3. 加入 1 支香茅和疯柑叶, 以 **8 分/120°C/速度 1** 爆香。
4. 加入斑兰叶, 猴头菇, 杏鲍菇, 豆腐卜, 红萝卜条, 长豆, 椰浆, 150 克水, 香烤椰丝, 酱青秒, 盐和红糖, 以 **20 秒/  /速度 1** 混合。转移至南瓜盅并将南瓜放入蒸锅内。盖上蒸锅盖。清洁主锅。
5. 将 500 克水倒入主锅, 架上蒸锅组, 以 **30 分/Varoma/速度 2** 蒸煮。趁热享用。

### 贴士

- 当您为蒸锅组选择南瓜时, 请确保南瓜的体积大小适合以便蒸锅盖能完全盖好; 确保部分蒸孔不受遮挡。





照片来源: Fifi Leong

萌虎凤梨酥



# 萌虎凤梨酥



40 分钟



1 小时 50 分钟



简易



35 人份量

## 食材

### 黄梨酱

**1500 克** 黄梨(水晶黄梨和酥心黄梨), 去皮和芯, 切丁(3 公分)

**100 克** 糖

**1 支** 肉桂棒

### 酥皮

**70 克** 冰糖

**200 克** 中筋面粉

**200 克** 低筋面粉

**80 克** 奶粉

**20 克** 玉米粉

**300 克** 无盐牛油, 冷冻, 切丁  
(1 公分)

**2 个** 蛋黄

**1/2 茶匙** 香草精

**1 1/2 茶匙** 盐

**9-10 滴** 食用色素膏, 粉红色,  
红色, 黄色, 绿色和黑色



## 做法

### 黄梨酱

1. 将黄梨放入主锅，以 **5 秒/速度 5** 剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
2. 再以 **5 秒/速度 5** 剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
3. 再以 **5 秒/速度 5** 剁碎。利用蒸锅沥干黄梨果泥多余的水分。
4. 将黄梨果泥，糖和肉桂棒加入主锅，将网锅置放在主锅盖上，以 **30 分/120°C/速度 2** 拌炒。再以 **10 分/Varoma/速度 2** 拌炒直至酱汁浓稠，如有必要，延长拌炒时间直达到理想的浓稠度。倒入一个碗中待其冷却。将黄梨酱揉成小球(约 16 克)。清洁并抹干主锅。

### 酥皮

5. 将冰糖放入主锅，以 **10 秒/速度 10** 磨幼。
6. 加入中筋面粉，低筋面粉，奶粉和玉米粉，以 **Turbo/1 秒/ 2 次**磨幼。
7. 加入牛油，蛋黄，香草精和盐，以 **20 秒/速度 6** 混合直至柔软面团形成。

8. 去一个小面团(20克)并混合1滴粉红色素。取另一个小面团(20克)混合1滴黄色素。取另一个小面团(20克)混合1至2滴红色素。取另一个小面团(10克)混合1滴绿色素。取另一个小面团(5克)混合1滴黑色素。取30克面团当作白色面团置于一旁,最后再把剩余的面团混合3至4滴橘色素形成橘色面团。

9. 欲制作萌虎,将橘色面团分成小球(各20克),压平面团在中间放上一个黄梨酱球,再包裹成蛋形状。利用橘色面团形成脚,粉红面团形成耳朵,白色面团形成鼻子和肚子,红色面团形成舌头和红包,黄色面团形成黄梨和金元宝,绿色面团形成叶子。将萌虎凤梨酥排放在铺好的烘培纸和烤盘上。预热烤箱至150°C。

10. 放入烤箱中层烘烤20分钟(150°C)。将烤好的凤梨酥转移至散热架上待凉。利用食用黑笔将每个凤梨酥画上表情,虎纹和吉祥语后享用。



新加坡

电子邮件: [info@thermomix.com.sg](mailto:info@thermomix.com.sg)

网址: <https://thermomix.com.sg>

 ThermomixSG

 @ThermomixSG

 Thermomix Singapore

---

马来西亚

电子邮件: [enquiry@thermomix.com.my](mailto:enquiry@thermomix.com.my)

网址: <https://thermomix.com.my>

 ThermomixMalaysia

 @ThermomixMalaysia

 Thermomix Malaysia

---

文莱

电子邮件: [enquiry@thermomix.com.my](mailto:enquiry@thermomix.com.my)

网址: <https://thermomix.com.my>

 ThermomixBN

 @ThermomixBrunei

 thermomix