



对于中国人而言,新年是一年中最重要的日子。过年讲究的就是个气氛,亲朋好友相聚一堂,欢声笑语,再加上家居环境的衬托,气氛对了,年才够味儿!您想好怎么把自己的家装扮得红红火火、喜气洋洋、满满年味儿了吗?今天分享几个家居布置技巧,让您轻松装扮新年的家。

新年家居布置全攻略

●在玄关悬挂中国结。想在玄关大动手脚不实际,如果你家入门处有玄关设置,最好让它保持原有的风貌与位置。为了增添喜庆气氛,可在玄关的某处挂上中国结。中国结的大小视玄关的体积而定,不能太显眼也不能太隐蔽。正所谓“开门红”,这既是主人对来年的期盼,同时也是对客人的新春祝愿。

●春联、窗花不能少。作为春节刚需,春联、窗花不用多说,必须有。毕竟它们凝聚了所有美好与祝福,代表了最传统、最有味道中国年。

●鲜花带来新春气息。姹紫嫣红的鲜花,自带一缕春天的气息。新春时节,在家中摆几盆鲜花,不必拘泥于喜庆的红色,紫色、粉色、黄色等皆有特色,来一瓶色彩各异的插花也不错。鲜花将春天的气息带回家,整个家都会显得生机勃勃。

●用桌布、餐具点亮餐厅。餐厅是一个享受美食、放松愉悦的地方,这里也是重点的布置场所之一。春节装扮餐厅比较简单的方法,则是更换桌布、餐具等。

春节期间,将特别准备的桌布铺上,喜庆

的色彩将大大勾起用餐者的食欲。摆上春节专用的餐具,无论是触觉还是视觉,客人都能感觉到被重视与优待。

●换张入门地毯。春节即将来临,大门入口处最好铺上一块崭新的地毯,地毯的色彩以鲜艳最佳,舒适度也应有所讲究。“开门红”的祝福,可以从脚下毫无保留地传递给客人。

●给电视背景墙贴上新壁纸。春节晚会是众多家庭除夕之夜的一道“大餐”。如果你家的电视背景墙原为壁纸装饰,借新春之际何不重新粘贴一个新款,主人将不再为审美疲劳而烦忧,客人也能从壁纸的变化中体会主人喜迎宾客的用心。

●用小面积红色饰品为家升温。新年应该是红色的,如果房间原本的色调比较冷,大面积更换家具、地毯等太麻烦,可以用小面积的红色饰品进行点缀。比如,为沙发搭配上红色的抱枕,在床头点一盏红色的灯,在墙上挂一幅红色的画。

恰到好处的小面积红色饰品,既不会破坏房间原本的風格,又能增添新年的欢乐气氛。

(据搜狐)

您有六道年夜饭菜单请查收

春节年夜饭,推荐6道营养美味的蒸菜,健康不油腻,做法超简单。蒸、炖、煮均属于简单、健康的烹饪模式,能更好地保持食材的原汁原味以及其中的营养成分,同时减少油脂的摄入,操作起来简单方便、省时省力,是值得倡导的家庭烹饪模式。

蒜蓉金针菇蒸豆腐

食材准备:金针菇、嫩豆腐、大蒜、小米辣、香葱、生抽、蚝油、淀粉、食盐、食用油。

制作过程:1.金针菇洗净去除根部,撕开摆盘,嫩豆腐切片摆在金针菇上面。2.把盘子放在蒸锅上,水开后蒸10分钟。稍微放凉,倒掉汁水。3.碗中加入两勺生抽、一勺蚝油、一勺淀粉、少量食盐,再加半碗清水搅拌均匀。4.锅中倒少量食用油,加入葱蒜辣椒爆香,倒入调好的料汁,稍微浓稠后浇在豆腐上面即可。

糯米蒸排骨

食材准备:糯米、排骨、玉米、小米辣、香葱、生姜、生抽、老抽、蚝油、料酒、食盐、胡椒粉。

制作过程:1.糯米洗净浸泡4个小时,捞出控干水分,加入生抽、蚝油、少量老抽调味。2.排骨加面粉泡出血水,控干水分后加入生抽、蚝油、料酒、食盐、姜丝、胡椒粉腌制30分钟。3.排骨粘上糯米,和切块的玉米整齐地摆放在盘子里,水开上锅蒸40分钟。4.出锅撒上小米辣和小葱花即可。

豆腐蒸虾仁

食材准备:玉子豆腐、鸡蛋、虾、生姜、小葱、料酒、生抽、淀粉。

制作过程:1.豆腐切厚片码入盘中。2.生姜切丝,小葱切长段。3.虾去皮和虾线,洗净后放入葱、姜丝、料酒腌制10分钟。4.鸡蛋打入碗中充分地搅散,加入1.5倍的温水搅拌均匀,再把鸡蛋液用滤网过滤,倒入盛有豆腐的盘中。5.蒸锅倒入适量的清水烧开后,放入盘子,盘子上面盖上一个盖子,这样在蒸制的过程中,水蒸气不会落到蛋液里。6.盖上盖子大火蒸8分钟。7.打开盖子看到蛋液已经凝固时,再把虾仁摆进来,继续大火蒸5分钟。8.蒸好后取出,倒入生抽,放入葱段,泼入热油即可。

白菜卷肉

食材准备:白菜、猪肉、鸡蛋、小米辣、生抽、蚝油、淀粉、食用油、生姜、小葱、食盐。

制作过程:1.二肥八瘦的猪肉剁成肉馅,加入生抽、蚝油、食盐、生姜末、小葱末、淀粉沿一个方向搅打上劲,再打入一个鸡蛋搅拌均匀,放一边腌制20分钟。2.把白菜叶子掰开洗净,放入开水中煮软捞出过凉,控干水分。3.抓一团肉馅搓成丸子,放在白菜叶的根部卷起来,整齐地摆入盘中,水开后上锅蒸20分钟。4.小碗中放入两勺生抽、一勺蚝油、一勺淀粉,加半碗清水搅拌均匀。5.锅中倒入少量食用油,油热把料汁倒进来,汤汁变浓稠后,倒在蒸好的白菜叶上面,再点缀上小米辣和葱花。

蛤蜊酿虾滑

食材准备:蛤蜊、虾仁、小葱、胡萝卜、食用油、葱、姜、料酒。

制作过程:1.蛤蜊加入几滴食用油去一下沙,加水浸泡30分钟,清洗干净后倒入锅中,加入半锅清水,再加葱、姜、料酒煮开,煮的时间不要过长。2.洗净的虾仁放入料理机内搅碎,放入蛋清、食盐、胡椒粉、淀粉搅拌均匀,再加入半根搅碎的胡萝卜碎充分地搅拌均匀。3.用勺子把虾滑团圆后放入蛤蜊中(也可以借助裱花袋),摆满一盘放入蒸锅中,水开后蒸10分钟。4.调料汁:两勺生抽、一勺蚝油、半勺料酒、一勺玉米淀粉,再加入半碗温水。5.把调料汁煮开变浓稠后,浇到蒸好的蛤蜊虾滑上,用小葱花点缀就可以了。

清蒸龙利鱼

食材准备:龙利鱼、金针菇、大蒜、小米辣、生姜、大葱、白胡椒粉、料酒、食盐、生抽、蚝油。

制作过程:1.金针菇洗净,去除根部,撕成段,大蒜切末、小米辣切圈、生姜切细丝、葱白切成丝、葱绿切葱花。2.龙利鱼切块,加入葱白、姜丝、淀粉、白胡椒粉、料酒、食盐、生抽抓拌均匀,腌制20分钟。3.把洗好的金针菇码在盘底,腌制好的龙利鱼块摆在上面。4.热锅放少量油,蒜末爆香,加入生抽、蚝油、少量清水,煮开后倒在盘子上。5.放入蒸锅中蒸12分钟,蒸好后撒上小米辣和葱花。(据网易)

本版文图来自网络,版权属原作者,若涉版权,敬请联系我们邮寄稿酬。

