

中文



OKI

LUNAR NEW YEAR RECIPES

新春年菜



01 金芋满堂喜迎春
CRISPY GOLDEN YAM RING

02 阖家团圆荷叶饭
LOTUS LEAF RICE

03 好运盆菜
FORTUNE PEN CAI

04 花开富贵鲜虾冬粉蒸
STEAMED GARLIC PRAWNS

05 步步高升炸年糕
FRIED NIAN GAO

06 五福临门五香卷
FRIED NGOH HIANG



01 金芋满堂喜迎春

CRISPY GOLDEN YAM RING

材料

芋圈材料:

- OKI 优质芥花油
- 300克 带皮芋头
- ¼ 茶匙 盐
- ¼ 茶匙 五香粉
- 1汤匙 糖
- 1 汤匙 起酥油
- 45克 小麦淀粉
- 45克 沸腾热水

馅料材料:

- OKI 优质芥花油
- 200克 去骨鸡腿
- 8只 虎虾
- 3个 干香菇
- ½ 黄辣椒
- ½ 红辣椒
- 4个 荷兰豆
- ½ 胡萝卜
- ½ 洋葱
- 1茶匙 切碎大蒜
- 2汤匙 腰果

酱汁材料:

- 1茶匙 绍兴料酒
- 4汤匙 浸泡过的香菇水
- 1汤匙 酱油
- 1汤匙 蚝油
- ¼ 茶匙 芝麻油

点缀材料:

- 1把 米粉丝

芋泥圈制作方法

1. 将热开水倒入小麦淀粉中调匀，盖上保鲜膜待用。
2. 将芋头切成小丁块，蒸20分钟至软。
3. 将蒸好的芋头泥倒入碗中，加入盐、糖及五香粉一起捣碎，再加入小麦淀粉糊、起酥油并混合均匀。
4. 将芋泥放入密封袋中，用手拍打，擀成约20cm x 15cm的长条，密封好放入冰箱冷藏约30分钟。
5. 芋泥由软变硬后，从冰箱中取出，切分成3等份，每份约5厘米宽。将两端连接成一个环。
6. 再将芋圈放入冰箱冷冻约30分钟。
7. 从冰箱中取出芋圈并将其放在筛子上，慢慢将芋圈放入OKI 优质芥花油中，炸至金黄酥脆，吸油沥干备用。
8. 在锅中倒入 OKI 优质芥花油加热，将米粉炸至酥脆，沥干后铺在盘子上打底，将脆芋圈摆放在中间备用。

馅料制作方法

1. 鸡腿去皮，去脂，切丁，加入少许酱油、胡椒粉和玉米粉腌制。
2. 锅中加入OKI 优质芥花油，将虾仁翻炒至橙红色，出锅并摆放在一边备用。
3. 在同个锅中加入切碎的大蒜、洋葱翻炒出香味，加入腌好的鸡肉翻炒至变色，再加入香菇、黄灯笼椒、红灯笼椒、荷兰豆和胡萝卜，炒熟拌匀。
4. 最后依次加入肉汁材料、虾和腰果一起拌煮。盛出放在脆芋圈的中央即可。



扫描食谱视频





02 阖家团圆荷叶饭 LOTUS LEAF RICE

调味料

- 2汤匙耗油
- 1汤匙酱油
- ½ 茶匙黑酱油
- 2汤匙花雕酒
- 1汤匙芝麻油

材料

- OKI Peanut Aroma Premium Cooking Oil
- 2片荷叶（浸泡3个半小时）
- 40克葱（切碎）
- 20克大蒜（切碎）
- 25克虾米
- 5朵香菇
- 3条腊肠
- 350克糯米
- 250毫升水（浸泡香菇及虾米的水）
- 青葱
- 5只鲜虾
- 11粒干杯
- 适量胡椒粉

制作方法

1. 将OKI Peanut Aroma Premium Cooking Oil 倒入锅中加热，爆香葱及蒜泥，接着加入虾米、香菇及腊肠炒至香味。再加入浸泡好的糯米、浸泡香菇及虾米的水及所有调味料。炒至糯米完全吸收调味汁，最后加入适量胡椒粉调味。
2. 将炒好的饭放进荷叶中，包好再大火蒸45分钟。
3. 将OKI Peanut Aroma Premium Cooking Oil 倒入锅中加热，将干贝及鲜虾煎至金黄色，可加入适量的胡椒粉及盐调味。
4. 45分钟后，将干贝及鲜虾摆放在荷叶饭上面，包好再大火蒸5分钟。食用前撒上葱花即可。



扫描食谱视频





03 好运盆菜 FORTUNE PEN CAI

材料

材料 A:

- 150克无骨鸡腿肉
- ½ 茶匙玉蜀黍粉
- ½ 茶匙芝麻油
- 1茶匙酱油
- 适量胡椒粉

材料 B:

- 5朵香菇
- 1茶匙芝麻油
- 1茶匙酱油
- ½ 茶匙糖

材料 C:

- 240克蛋豆腐
- OKI Blended Cooking Oil

材料 D:

- 120克海参
- 3片姜

材料 E:

- 10只鲜虾
- 3瓣大蒜 (切碎)
- 1公升水
- 1罐鲍鱼
- 1罐海芦笋
- 2汤匙耗油
- ½ 汤匙黑酱油
- 萝卜 (切片)
- 80克鲍鱼菇
- 4汤匙玉蜀黍粉 + 4汤匙水
- 1朵花椰菜
- 250克大白菜
- 1茶匙芝麻油

制作方法

1. 将香菇切成两半放入碗中，倒入酱油、糖及芝麻油腌制，备用。
2. 将无骨鸡腿肉切成小段放入碗中，倒入芝麻油、酱油、胡椒粉及玉蜀黍粉腌制，备用。
3. 锅中倒入OKI Blended Cooking Oil加热，将切好的蛋豆腐炸至金黄色，放一旁备用。
4. 锅中保留少许的油，将鸡肉倒入同样的锅翻炒至八分熟，取出放一旁备用。
5. 将鲜虾放入同样的锅煎至金黄色，取出放一旁备用。
6. 将姜片爆香加入海参翻炒几分钟后加入香菇、蒜泥翻炒一分钟。锅中加入水、萝卜、耗油及黑酱油煮至沸腾。
7. 将材料取出，锅中保留高汤，加入适量芡汁，搅拌至浓稠。
8. 将大白菜摆放在砂锅的最底部，接着依次序摆放所有的食材。
9. 最后将高汤倒入砂锅中，煮至沸腾，食用前可加入少许的芝麻油。



扫描食谱视频





04 花开富贵鲜虾冬粉蒸 STEAMED GARLIC PRAWNS

材料

- OKI优质葵花油
- 8只鲜虾
- 40克冬粉
- ½头大蒜(切碎)
- 1棵青葱
- 1汤匙酱油
- 1茶匙糖
- 1汤匙耗油
- 1汤匙绍兴酒
- 1/3杯水
- 白胡椒粉

制作方法

1. 先将鲜虾处理干净，用剪刀剪开虾背，去肠泥，再将背部剪开但不切断。洗干净后，用厨房纸巾将鲜虾的水分吸干备用。
2. 将冬粉用温水浸软，沥干水份，备用。
3. 将OKI优质葵花油倒入锅中加热，加入蒜泥炒出香味，接着再加入酱油、糖、耗油、绍兴酒、胡椒粉及水，搅拌均匀。把调料汁倒入碗里面，备用。
4. 将泡软后的冬粉均匀地铺在盘子上面，接着把鲜虾摆在冬粉上面，倒上调料汁。
5. 锅内加水烧开，放入盘子大火蒸8分钟后，撒上葱花即可。



扫描食谱视频





05 步步高升炸年糕 FRIED NIAN GAO

材料

- OKI Peanut Aroma Premium Cooking Oil
- 地瓜
- 芋头
- 200 - 220 毫升 冷水
- 200克 OKI 天妇罗炸粉
- 年糕/糯米糕

制作方法

1. 在锅中加热 OKI Peanut Aroma Premium Cooking Oil。
2. 把芋头片和地瓜煎熟，放在一边冷却。
3. 然后将 OKI 天妇罗炸粉加入温水拌匀。
4. 将一片年糕夹在一片芋头和一片地瓜之间。
5. 裹上OKI天妇罗炸粉。
6. 放入锅中用中火炸至金黄酥脆。
7. 上桌趁热享用。



扫描食谱视频



06 五福临门五香卷 FRIED NGOH HIANG

材料

- 500克猪肉碎
- 1张大豆皮
- 100克马蹄
- ½粒洋葱
- 2汤匙胡萝卜(切碎)
- 1汤匙芹菜(切碎)
- 2瓣大蒜(切碎)

调味：

- ½汤匙酱油
- ½汤匙耗油
- ¼茶匙五香粉
- ¼茶匙胡椒粉
- ½茶匙糖
- 1汤匙玉蜀黍粉
- 1茶匙芝麻油
- 1汤匙OKI优质葵花油

其他：

- OKI优质葵花油
- 1颗蛋(蛋白)
- 水(蒸煮)

制作方法

1. 将所有的材料倒到一起，加入所有的调味料，搅拌均匀，腌制15分钟。
2. 把豆皮平铺在干净的表面，切成25cm x 25cm。
3. 将3汤匙腌制好的肉碎放在豆皮上，成细条状，像包春卷那样包起来。豆皮的尾端刷一层蛋白。
4. 煮一锅热水，烧开后蒸15分钟。
5. 蒸好的五香卷放凉后，切出适量的大小，在切开的部分沾上一层玉蜀黍粉。
6. 将OKI优质葵花油倒入锅中加热，放入五香卷，煎至呈金黄色即可。



扫描食谱视频



Contact Us

NGO CHEW HONG EDIBLE OIL PTE LTD

231, Pandan Loop, Singapore 128418

General: (65) 6778 3322

Fax: (65) 6777 2607, (65) 6777 5008

www.nchoil.com

OKI



OKI.SINGAPORE