

寓意团圆的“珍珠肉丸”，又萌又好吃的“小雪人”甜点……眼瞅着再过几天就是除夕夜，你家的年夜饭都有什么？现在准备的怎么样了？要不要跟我们的桂子大厨学两道年夜菜，回去孝敬爸妈？作为现代快报美食视频节目《桂子的美食课堂》线下活动，2月10日，大厨桂子带着现代快报记者以及屏幕前的小吃货们，一起做了两道“萌萌哒”年夜饭，现代快报·ZAKER南京进行了全程直播，吸引数万网友围观。有网友称“隔着屏幕都闻到了香味”，你呢？

现代快报/ZAKER南京记者 张瑜 韩雨霏 刘伟娟/文 马晶晶/摄



扫码看视频学做菜



甜点“小雪人”

# 来来来，10岁大厨教你做最萌年夜饭

做菜还要考数学！《桂子的美食课堂》全程直播吸引数万网友围观

## 第一道菜·珍珠肉丸

### 桂子大厨真严谨 做菜要考数学，一点也不简单

为方便教学，这次桂子将课堂搬到了孔雀全民厨房。之前一直没透露要做什么菜，直到各种食材准备妥当，小记者们在操作台前就位了，桂子才发话：“今天教大家做一道珍珠肉丸，过年吃这道菜呢，也是团团圆圆的意思。”然后介绍这道菜需要的食材，包括糯米、肉末、胡萝卜、葱姜、生抽、老抽、盐、糖和油。桂子说，糯米2两、肉半斤，就可以做一大盘。她还提醒说，糯米要提前浸泡3小时以上。

做珍珠肉丸，第一步是啥？桂子没动食材，先要来了电子秤。“称一下肉馅的重量，然后按照肉馅重量的1/4准备水，用水来和馅儿。”桂子边说边做，小记者们也开始忙活起来。“272克的1/4是多少啊？我要加多少水？”有的小记者已经开始发懵，没想到跟桂子学做菜，还要考数学！看孩子一时算不出来，一旁的爸爸妈妈急了，赶紧掏出手机帮忙算算。

到底要加多少水。还有家长们感慨，桂子大厨做菜挺严谨的，果真是小老师的模样。肉馅里还要加入葱姜末、生抽、盐等食材。对于从来没有做过菜、动过菜刀的小记者游志煊来说，切葱姜末还是有点难度的，姜切得好大块，不过妈妈想帮忙倒是被他拒绝了。“哎呦！”不留神，游志煊切到了手，妈妈赶紧找来创可贴帮他包起来。小家伙很坚强，一声不吭地继续跟桂子学做菜。

桂子的严谨在此前的拍摄中，现代快报记者已经见识过，这次给小记者们上课，桂子一如既往。她切好胡萝卜片后，给小记者们一一展示，让大家参考厚度。“胡萝卜片做肉丸的托，既好看又好吃。”桂子说。

肉馅和好后，桂子教大家团成小肉丸，然后在泡好的糯米中滚一滚，沾满糯米的肉丸就变身珍珠肉丸啦！看着孩子们忙得欢，家长们拿起手机拍个不停。



跟着桂子学做菜，小记者们可认真了

## 第二道菜·甜点

### 明明是做“小雪人” 结果一不小心做成了“圣诞老人”

现场花絮

草莓去蒂后，切下“底盘”方便“站立”，接着在顶端1/3处下刀，就算是切出了小雪人的“帽子”……除了寓意美好的珍珠肉丸，桂子利用蒸肉丸的空间，教小记者们制作了一道“小雪人”的饭后甜点。为啥叫“小雪人”？因为桂子精心打造的甜点有着红红的身子，雪白的脸，黑黑的眼睛，还配着一顶红色的帽子，远远看去，可不就是一个迷你版的“小雪人”吗？

别看这道甜点听着复杂，桂子说了，其实不难做，只要几颗草莓、一些淡奶油，再加上几粒芝麻就能完成。“给草莓切上几刀，就有了‘小帽’和‘身子’，在中间部分放上一些自制的白色淡奶油，这是雪人的脑袋，然后在奶油的对应位置点上3颗芝麻，就是它的眼睛和嘴。”在桂子的指导下，小记者们发挥创意做出自己的

“小雪人”。

小记者沈奕馨芝麻没摆好，做出了“斗鸡眼雪人”；小记者游志煊将草莓切斜了，任由奶油流下来，变成了“圣诞老人”；还有的小记者草莓蒂不浪费，夹在草莓底托跟奶油之间，一个戴着围巾的“小雪人”就这么诞生了。

“我看草莓蒂就这么扔掉太浪费了，于是想到给雪人加条围巾，挺好看的。”来自琅琊路小学五年级的高钰洋说，平时自己在家也会煎荷包蛋、包饺子，这次跟桂子一起学做菜很开心。随后，高钰洋打包了3个“小雪人”，准备带回去给阿公、阿婆和爸爸吃。高钰洋的妈妈说：“以前孩子都是衣来伸手，饭来张口的，没有主动为家人服务的意识，今天不仅自己做了菜还想到要跟家里人分享，真的很棒。”

### 妈妈想再尝一个肉丸，儿子不肯：那是给外公外婆的



妈妈想再吃一个珍珠肉丸，可惜被儿子拒绝了，真尴尬呀！



珍珠肉丸出锅了，赶紧尝尝自己亲手做的美食，还不错哦！

“小雪人”做好了，珍珠肉丸也蒸好了。忙了好久，小记者们都等不及展示，急着想品尝一下自己的厨艺如何。而一旁围观的家长们也十分期待！

游志煊是第一次下厨，虽然将“小雪人”做成了“圣诞老人”，但这丝毫不影响他的食欲。只见他拿起一个“小雪人”，仰起头，张大嘴，一口一个。他做的珍珠肉丸卖相也不错，游志煊的妈妈品尝了一个，连称“太好吃了”。她还想再吃一个的时候，游志煊不干了，把盘子藏在身后，说“我要带回去给外公外婆吃！”

和游志煊妈妈一样，小记者刘晓琳、夏樱珂的妈妈品尝过后，也直赞女儿做的珍珠肉丸好吃。黄晨晖和黄晨旭是一对双胞胎，兄弟俩各做了一盘珍珠肉丸。黄晨旭团的肉丸比较小，爸爸夸他做得袖珍。儿子的劳动成果不能浪费，爸爸妈妈特意多等了一会儿，等第二盘珍珠肉丸蒸好，打包好才离开。小记者的家长们也很积极，分别打包了一些食材，准备带回家让娃“复习”一遍，晚上也好加道菜。