

冬至吃饺子，别错过这5种“福气馅”，寓意添财添寿，福运多多

随着寒冷的冬季渐深，我们迎来了冬至这一重要的节气。冬至，又称“冬节”、“长至节”或“亚岁”，是中国农历中一个重要的节点，标志着寒冬的到来。在这一天，按照我国的传统习俗，家家户户都会围坐在一起，亲手包制饺子，庆祝这个特殊的时刻。

为什么冬至要吃饺子呢？背后蕴含着怎样的文化和寓意？又有哪一些特别的饺子馅料，能够在这个节日里为我们带来好运和祝福？让我们一同探寻冬至吃饺子的奥秘，并分享5种寓意深远的“福气馅”吧。

冬至与饺子的不解之缘

冬至吃饺子的习俗源远流长，既是对祖先的敬仰和感恩，也是对生活的祈愿和祝福。饺子形状似元宝，寓意着财源广进、富贵吉祥；同时，饺子的包制过程也象征着家庭和睦、团结一心。在寒冷的冬天，一家人围坐在一起包饺子、吃饺子，不仅能增进亲情，还能驱赶寒气，带来温暖和祥和。

5种“福气馅”，寓意添财添寿，福运多多

1: 韭菜猪肉馅，韭菜有“久财”之意，象征着长久的财富和好运。搭配猪肉制成馅料，不仅味道鲜美，还能寓意着财源滚滚、家道昌盛。

食材：猪肉糜：500克（选择有一定肥瘦比例的部位，如五花肉，这样口感更加滑嫩，不会太干）新鲜韭菜：250克；生姜：1小块（约15克）；酱油：15克；香油：10克；盐：适量；白胡椒粉：适量；料酒：10克；鸡蛋清：1个（可选，用于增加馅料的滑嫩度）；

准备好，并按上述重量进行称量。

将韭菜洗净，沥干水分。切去根部较硬的部分，然后将韭菜切成细碎的末。为了保持韭菜的鲜绿色，可以在切之前将韭菜放入冰水中浸泡几分钟。

将猪肉糜放入一个大碗中。生姜切成细末或姜汁，加入猪肉糜中。接着加入酱油、香油、盐、白胡椒粉和料酒。使用筷子或手，顺时针方向搅拌均匀，直到所有调料都充分融合且猪肉糜变得有黏性。

将切好的韭菜末加入调制好的猪肉馅中。再次使用筷子或手搅拌均匀，确保韭菜和猪肉糜充分混合。此时可以试味，根据个人口味再适量加盐或调料进行调整。

如果想要馅料更加滑嫩，可以在馅料中加入一个鸡蛋清。再次搅拌均匀，直到鸡蛋清完全融入馅料中。

此时的猪肉韭菜馅料已经调制完成，可以用于包饺子了。为了保证馅料的口感和鲜味，建议调制完成后尽快使用。

2: 白菜猪肉馅，白菜在北方有“百财”之称，寓意着百事顺遂、财运亨通。与猪肉搭配制成馅料，口感丰富，营养美味。

食材：猪肉糜：400克（建议选择五花肉部位，肥瘦适中，口感滑嫩）；新鲜大白菜：500克（白菜的叶子部分）；生姜：15克（切成末或榨汁）；葱：2根（切成葱花）；酱油：15克；香油：10克；盐：适量；白胡椒粉：适量；料酒：10克；

将白菜叶子一片片地分开，清洗干净。然后，将白菜切成细丝，再横切几刀，使其成为碎末状。切

好后放入一个大碗中，加入适量的盐，拌匀后腌制约10分钟。这样可以使白菜出水，便于后续与猪肉糜混合。

将猪肉糜放入另一个大碗中。加入生姜末或姜汁、葱花、酱油、香油、盐、白胡椒粉和料酒。使用筷子或手，顺时针方向搅拌均匀，直到所有调料都充分融合且猪肉糜变得有黏性。

将腌制好的白菜挤去多余的水分，然后加入到调制好的猪肉馅中。用筷子或手搅拌均匀，确保白菜和猪肉糜充分混合。此时可以再次尝试味道，根据个人口味适量加盐或其他调料进行调整。

如果想要馅料更加鲜美和口感丰富，可以在混合好的馅料中加入一些切碎的香菇或虾仁。这样不仅可以增加馅料的层次感，还能提升整体的味道。此时的白菜猪肉馅已经调制完成，可以用于包饺子了。

3: 芹菜牛肉馅，芹菜有“勤财”之意，代表着勤劳致富、脚踏实地。搭配牛肉制成馅料，不仅能提供丰富的营养，还能象征着坚韧不拔、勇往直前的精神。

食材：牛肉糜：400克（选择肉质嫩滑的部位，如牛里脊）；新鲜芹菜：300克；生姜：15克（切成末）；葱：2根（切成葱花）；酱油：15克；盐：适量；白胡椒粉：适量；料酒：10克；

将芹菜摘去叶子，清洗干净。然后，将芹菜切成细碎的末。为了保持芹菜的鲜绿色，可以在切之前将芹菜放入冰水中浸泡几分钟。

将牛肉糜放入一个大碗中。加入生姜末、葱花、酱油、香油、盐、



白胡椒粉和料酒。使用筷子或手，顺时针方向搅拌均匀，直到所有调料都充分融合且牛肉糜变得有黏性。

将切好的芹菜末加入调制好的牛肉馅中。再次使用筷子或手搅拌均匀，确保芹菜和牛肉糜充分混合。此时可以试味，根据个人口味再适量加盐或调料进行调整。调制完成，可以用于包饺子了。

4: 香菇鸡肉馅，香菇在民间有“鼓财”之说，象征着鼓声响起、财源广进。搭配鸡肉制成馅料，口感鲜美，营养丰富。

食材：鸡胸肉；新鲜香菇；葱；料酒、生抽、盐、胡椒粉、鸡精：少许

将已洗净的新鲜香菇放在案板上切碎，待用。将已清洗的鸡胸肉放在案板上剁碎。将切碎的香菇放入大碗中，合入剁碎的鸡胸肉。

加入葱，加料酒、胡椒粉、生抽、盐、鸡精。调味拌匀成香菇鸡肉馅。

5: 酸菜猪肉馅，酸菜在东北等地有“算财”之称，意味着精打细算、理财有道。与猪肉搭配制成馅料，酸爽可口，寓意着财源广进、生

活富足。

食材：猪肉糜：500克；酸菜：400克；面粉：500克（用于制作饺子皮）；清水：适量（用于和面）；姜末：15克；香油：10克；鸡精：5克（可选）；食用油：适量；盐：适量；酱油：15克；葱：2根，切末；

1: 将500克面粉倒入一个大碗中，逐渐加入清水约250克左右，边加边搅拌，直到面粉和水充分融合，形成一个光滑的面团。然后盖上湿布，让面团饧20分钟。

2: 将400克酸菜用清水浸泡一会儿，然后捞出，挤干水分，再剁成碎末。剁好后备用。

3: 在猪肉糜中加入姜末、酱油、盐、香油、鸡精和食用油，用筷子或手顺时针方向搅拌，直到猪肉糜变得有黏性。

4: 将剁好的酸菜末和调制好的猪肉馅放入一个大碗中，加入葱末，充分搅拌均匀，直到酸菜和猪肉完全融合。尝一下味道，根据口味再适量加盐或调料进行调整。将饺子包好就可以了。

大火烧开一锅水，加入少许盐（防止饺子粘连）。将包好的饺子逐个放入锅中，同时用铲子轻轻搅动一下防止粘底。等水再次烧开后，加入一杯冷水，继续煮沸。再加一次冷水，待水再次烧开后，饺子应该就煮熟了。整个过程大约需要5-6分钟。

冬至吃饺子是中国传统习俗的重要组成部分，它不仅是一种美食享受，更是一种文化传承和精神寄托。在这个特殊的节日里，让我们选择寓意深远的“福气馅”，亲手包制一顿美味的饺子大餐吧！让饺子的香气驱散冬日的寒冷，让美好的寓意为我们带来好运和祝福。愿每一个家庭都能在冬至这一天感受到团圆、温暖和幸福！



特色推荐

- 盐水鸭
- 素什锦
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 蒜泥白肉
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

南京烧鸭

店长首推!

招聘企台 小费丰厚

南京饭店
NANJING BISTRO

大华府首家淮扬特色餐厅

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

COUPON
10% off
仅限堂吃
截止: 4/30/2022

6-100 鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理 欢迎光临

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO 生翅蚌
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球

莲花园

Lotus Garden

电话: 703-255-9888
传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面 陕西刀削面美味正宗