

主料：豆腐两块，熟胡萝卜片、熟土豆片、葱、姜末各少许。

佐料：酱油、醋、糖、花椒水、淀粉各少许。

做法：(1)将豆腐切成小长方块或三角块，用油炸成金黄色捞出；
(2)将酱油、醋、糖、花椒水、淀粉放入碗里，添点汤兑成汁；
(3)锅内放点油，油热后把熟胡萝卜片、熟土豆片、葱、姜末放入炒几下，再把炸好的豆腐放入锅里，添上汁，翻炒几下即可出锅。

特点：外焦里嫩。