涓　枃瀵兼姤缃　-　涓　浗鏃ユ滏鏂伴椈鏃朵簨　-　鍦ㄦ棩鍗庝汉绀惧尰浜ゆ祺

肉末烧豆腐

美食

浣滆

鍙戝竷浜庸細2007/07/04 13:07

肉末烧豆腐

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，添点汤况成汁；

(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。