

滑 杓漢兼妬緝 - 滑 沫鏃工逢鑑伴掬鏃朵龔 -

香酥豆腐

美食

浣滷

漆賤贛浜庸細2007/07/14 17:50

主料：豆腐两块。

佐料：桂皮、大料、花椒、葱、姜、蒜、香菜梗、白糖、酱油、料酒、味素、鸡汤各少许。

做法：(1)豆腐切成大厚片(约二公分)，摆在大碗内，加上酱油、鸡泌、桂皮、花椒、大料上屉蒸，蒸好后把汤控掉，抹上酱油，然后用油炸成火红色取出；

(2)锅内放点油，油热后放入酱油、葱、姜、蒜、白糖、料酒、鸡汤，然后把炸好的豆腐放入锅内，

稍焖一会，放味素，翻炒后出锅即成。