

# 涓 杓漢兼姪邐 - 涓 洙鏃 工逢鑑伴掬鏃 朵龔 - 鏃 儿棉錦冬汉绀惧脍浜ゆ候 枣泥豆腐

美食

浣漏

鎏賤龔浜庸細2007/08/30 15:32

主料：豆腐两块，枣泥二两，蛋清一个。

佐料：酱油、花椒水、味素、炒酒、白糖、淀粉各少许。

做法：(1)豆腐切成五分之厚、七分宽、一寸长的和块，挖成槽灌上枣泥，再挂上蛋清淀粉糊，下锅煎成金黄色取出；

(2)锅内放油，油热后用酱油炸锅，少放点水，加上白糖、料酒、花椒水，烧开放味素，用淀粉勾汁浇在煎好的豆腐上即成。

特点：又甜又香，极为可口。