

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/09/20 15:34

番茄豆腐

主料:豆腐两块、番茄、香菇、油菜少许。

佐料:白糖、盐、淀粉、味素、花椒水、料酒各少许。

做法:(1)把豆腐切成骨牌块,用开水烫一下,把香菇、 油菜切成方条; (2)锅内放点油, 油热后把午菇、 油菜放入锅里 炒一下,随后加上番茄、白糖、盐、花 椒水、料 酒、鸡汤 ,汤开后把豆腐放入焖一会 ,见汤不多 时放味素,用淀粉勾汁出锅即 妥。