

涓 拘灤兼姤缃 - 涓 淢鏃匱澇鏃伴槲鏃朵璽 - 鏂 儿 棉 鑰 尔 汉 绀 慎 暈 汗 沙

四川豆腐

美食

浣漏

鑾賤轔浜庸細2007/10/18 16:36

主料：豆腐两块，青笋、香菇、榨菜、红辣椒各少许，火腿、油菜各一两。

佐料：盐、味素、花椒水、料酒各少许。

做法：(1)把豆腐切成小块，入沸水焯，见豆腐有蜂窝时捞出控干；

(2)青笋切成小段，香菇、榨菜切成小片，红辣椒切成末，火腿切成片，油菜切成段；

(3)锅内放油，油热后将青笋、红辣椒、火腿、油菜，香菇一齐入锅煸炒一下，添上一勺汤，放入适量的盐、花椒水、料酒，汤开后放进豆腐炖一会，再加味素即可出锅。

特点：汤鲜，菜味适口。