

涓 杓漢兼姪邐 - 涓 涑鏃 工 逢 鑑 伴 掬 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 疼 汉 绀 惧 施 浜 ゆ 俣 四川豆腐

美食

浣漏

鎏賤戢浜庸細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)把豆腐切成小和块，入煳加开水炖，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，香菇一齐入锅煳炒一下，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。