湒　枃瀵兼姤缃　- 湒　淑鏃ユ滏鏂伴椈鏃朵簨 - 鏕儿椯鍗庢汉绀惧施浜ゆ禩

番茄豆腐

美食

浣滆

鍙戝皵浜庡細2007/11/17 12:35

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。

特点：口味鲜美，营养丰富。