

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 涑鏃 工 逢 鑑 伴 栲 鏃 朵 簏 -

鏃 儿 棉 錦 冬 汶 紺 愼 脍 浜 ゆ 俣

番茄豆腐

美食

浣漏

鎏賤戢浜庸細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。