

涓 杓瀛兼姝组 - 涓 洙鏼ユ洙鑑伴栎鏼朵簔 - 施儿棉锦疼汉结惧庖浜ゆ稊 砂锅老豆腐 美食

浣漏

鑒賤龔浜庸細2007/11/25 12:04

豆腐素以吃嫩为好，“砂锅老豆腐”却一反常俗，偏偏以“老”见卓，成为久盛不衰的吉林风味菜肴。烹制此菜，别具匠心。先将豆腐经旺火沸气蒸出蜂窝状，然后凉透挤出水份，改刀成块与熟鸡肉丝、海参、火腿、蘑菇、冬笋丁等放入砂锅鸡汤中烧开后改用慢火炖。用精盐、味精调味，待豆腐入味后，放入熟豌豆，淋香油出勺，此菜汤鲜适口，豆腐名“老”实“嫩”。