

涓 杓漢兼妬邛 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 栲 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汶 紺 惧 脍 浜 ゆ 俣 沙锅豆腐

美食

浣淖

鎏賤龔浜庸細2007/12/17 16:36

主料：豆腐一块半，海参三钱，玉兰片、冬菇、熟鸡肉片、海米、熟油菜段、发好的干贝各少许。

佐料：盐、味素、花椒水各少许，鸡汤适量。

做法：先将豆腐上屉蒸十五分钟左右，取出切成小长条块，在沙锅内放上鸡汤、盐、花椒水、海参、玉兰片、冬菇、熟鸡肉片、海米、熟油菜段、干和豆腐，将沙锅盖上盖放在火上烧开，再移到慢火上炖三四分钟，放味素即可。

特点：豆腐香，汤味鲜，是我国传统名菜。