

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2008/01/18 18:30

主料:豆腐一块,菠菜二两,鸡蛋一个。

佐料:酱油、葱、姜、花椒水、味素、淀粉、 料酒各少许。

做法:(1)把豆腐搅碎,加上葱、姜末、味素拌匀;

(2)菠菜洗净,用热水(约60度)烫一下,用其叶把豆腐卷十五个卷, 挂上鸡蛋淀粉糊; (3)锅内放油,油热后把菠菜豆腐卷入锅煎成金黄色, 再加入酱油、味素、花椒水、 料酒,少放点汤,见汤不多时用淀粉勾汁出锅即成。

特点:色鲜味美。