

涓 杓瀛兼姝組 - 涓 球鏞コ淦鑑伴櫛鏞朵簔 - 飴儿櫛錦疼汶紺惧庖浜ゆ稊 糖溜豆腐 美食

浣漏

鑒賤龔浜庸細2008/01/28 14:48

主料：豆腐一块半，白糖半两，豌豆少许。

佐料：葱、姜丝、味素、花椒水、料酒各少许。

做法：(1)把豆腐切成小方丁用开水烫一下；
(2)锅内放入半勺水，加上白糖熬一下，将豆腐入锅，加上葱、姜丝、花椒水、料酒；
(3)烧开后，放味素，用淀粉勾汁即可出锅。

特点：豆腐香甜，滋味鲜美。