

滑 构 漢 兼 垢 組 - 滑 洑 鏹 工 逢 鑑 伴 掬 鏹 朵 簋 - 鏹 儿 棉 錦 冬 汉 组 惧 施 浜 ゆ 侯 锅 塌 豆腐

美食

浣 漏

鏹 賤 戢 浜 庸 細 2008/02/14 15:00

主料：豆腐两块，鸡蛋清两个，熟胡萝卜丝少许。

佐料：猪油、香油、面粉、料酒、葱、姜末、味素各少 许。

做法：(1)将豆腐切成二分厚、一寸二分长的长方形薄片 ，撒点盐，再沾上一点面粉，挂上鸡蛋清， 逐片 放入油锅中，煎成金黄色，捞出沥干；

(2)锅里多放猪油，用葱、姜末炸锅，放料酒、豆 腐、 盐、味素，添上半勺高汤，用小火煎片刻， 当汤汗快干时 上香油，装入盘中即成。

特点：色泽样式美观，吃起来软嫩鲜香。