

涓 拘灤兼姤缃 - 涓 淢鏃口溼鏃伴柵鏃朵簾 - 鏂 儿 棉 鑰 尔 汉 绀 懈 沔 沂 犀 锅塌豆腐

美食

浣漏

鑾賤轄浜庸細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，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，当汤汁快干时上香油，装入盘中即成。

特点：色泽样式美观，吃起来软嫩鲜香。