<u>涓 构瀵兼姤缃 - 涓 逑鏃ユ湰鏂伴椈鏃朵簨 -</u> 鍦ル棩鍗庝汉绀惧尯浜ゆ祦 ^{霽騒}

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2008/02/22 15:16

主料:豆腐两块,香肠一两,冬菇、熟油菜片、冬笋片、洋葱片、熟胡萝卜片适量。

佐料:酱油、味素、白糖、花椒料、淀粉各少许。

做法:(1)豆腐切成长方条块用开水烫一下,香肠切成长方条;

(2)锅内放油,油热后先用洋葱片炸锅,随后放上酱油、白糖、添上汤,把冬菇、熟油菜片、冬笋片、熟胡萝卜片、豆腐、香肠依次放入锅内, 用慢火煨三四分钟,然后放味素,用淀粉勾汁出锅即成。

特点:色泽美观,口味新鲜。