

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。