

鑒賤竊浜庸細2008/04/16 11:46

主料：豆腐一块半，鸡血二两，火腿、油菜各少许。

佐料：酱油、花椒水、味素、淀粉、香菜各少许。

做法：(1)把豆腐和鸡血都切成小四方丁用开水烫一下；
上三勺汤，加上火腿片、油菜段和适量盐；

(3)汤烧开后放入豆腐和鸡血，再烧开后用淀粉勾

(2)锅内放油，油热后用酱油炸锅；添

汁出锅，撒上点香菜、味素即成。

特点：汤鲜、豆腐嫩，红白交错，样式极美。