

涓 杓瀛兼姝組 - 涓 洽鏼ユ洽鏼�洽鏼�洽 - 飀 儿 櫛 錦 疼 汉 紺 惧 庖 浜 ゆ 稗 炒豆腐松

美食

浣漏

鑒賤龔浜庸細2008/04/16 11:47

主料：豆腐两块。

佐料：酱油、酱姜、白糖、酱瓜、味素、葱末、香油、盐各少许。

做法：(1)豆腐切成三分厚的方片，放进冷水锅中，加盐烧开，移到小火上煮十五分钟，再移到旺火上煮十分钟，待豆腐有孔眼时投入冷水中浸冷，再放入锅中烧开，挥出控净水，酱姜和酱瓜用水洗切成细末待用；

(2)锅内放油，待油烧到六成热时，倒入豆腐，用勺炒成碎末，再淋上香油，改用小火炒，炒到豆腐水份减少，呈金黄色时，再入入酱姜酱瓜末、盐、酱油、白糖、味素、葱末，淋上香油炒约半分钟即成。