

涓 杓漢兼垢邙 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 桤 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 绀 惧 施 浜 ゆ 侯 豆浆小海鲜锅

美食

浣漏

鎏賤戛浜庸細2008/12/08 16:24

主料：豆浆500ml,高汤500ml,洋葱 1/2个,橄榄油 适量,炸豆腐100g,鱿鱼100g,鲜大虾3尾,扇贝100g

辅料：盐,糖 适量

制作：

准备时间：15分钟

烹饪时间：15分钟

1. 所有材料分别洗净、切好备用。鱿鱼切花刀，洋葱切丝。
2. 加热橄榄油，将洋葱爆香，加入高汤、豆浆，以中火煮沸。放入炸豆腐煮软，依序放入大虾、扇贝等

材料煮熟，再加入调味料调味即可。