



釀豆腐

材	料：豆腐(Medium firm)	冬菜	素火腿	香菇
	薑片	枸杞子		
調	味料：素精	鹽	素蠔油	香油
	白胡椒	糖	太白粉	

- 準** 備：1. 豆腐切大塊(1切6)至大盤中，抹鹽(為了脫水)，備用。
2. 素火腿、香菇、冬菜和薑，切細末，置大碗中，備用。
3. 水煮開，入枸杞子，調味(素蠔油、鹽、素精、麻油、糖)，稍煮，太白粉勾芡，待用。
- 做** 法：1. 豆腐以小刀在中間切出一小方洞(在軟的一邊挖)，待用。
2. 把上述挖出的豆腐碎塊加入準備(2)的大碗裏，調味(素精、少許糖、白胡椒、香油太白粉)。若味道不夠時，再加少許鹽，拌勻。
3. 把太白粉撒在作法(1)的豆腐小方洞裏，放進拌勻的作法(2)，成凸起狀，略微壓緊，上面再撒些太白粉。將釀豆腐排進抹好油的蒸籠裏。
4. 水開，放好蒸籠，以大火蒸10分鐘。關火、起鍋、稍涼，再入油炸至金黃，放置盤中，以綠色菜(氽燙)做邊裝飾。上淋準備(3)的枸杞子湯汁即可。

