



## 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。

