

3.23 大廚師 - 咖哩和風煎豆腐

材料：

板豆腐一盒
豬絞肉 100g
洋蔥 1/3 個
青蔥絲少許

醬料：

咖哩塊 4 小塊
水適量
柴魚醬油 1 匙
糖少許
勾芡:太白粉:水=1:1

前製備：

1. 熱鍋放油加入洋蔥爆香
2. 加入絞肉拌炒
3. 加入咖哩塊，待香味出來後加入水及醬油
4. 以小火燉煮至味道混合後可依個人喜後加入太白粉勾芡(若喜歡濃稠一點可勾芡)

做法：

1. 將板豆腐切成方型或長型(建議可切大一點)
2. 熱鍋放油將板豆腐煎至兩面金黃後即可
3. 將煎好的豆腐盛盤後，把燉煮好的咖哩豬肉鋪在每塊豆腐上，最後灑上蔥絲即可食用