

大廚師:朱老板
日期:Mar.14 2009

上海菜系列－薺菜豆腐

材料:

1. 滑滑豆腐 2 盒
2. 冷凍薺菜 200g
3. 清油 2 湯匙
4. 上湯 1 杯
5. 芡水(太白粉加水)

調味料:

鹽 1/4 茶匙,味精或雞精 1/4 茶匙

做法:

1. 將薺菜化冰(用冷水沖),去頭切末備用
2. 豆腐切大塊
3. 起油鍋到油 5 分熱,將薺菜,豆腐放入,輕輕攪拌(不要把豆腐弄破),拌勻後下調味料,上湯,再輕輕拌勻後大火煮滾約 2 分鐘,下芡水勾芡,再倒點清油即可盛盤

**冷凍薺菜可到華人超市購買,選購時要選墨綠色才新鮮

**薺菜也可用冬筍替代

**大火煮時不要蓋鍋蓋,薺菜會變黃

**起鍋前淋清油而不是麻油,是因爲麻油會蓋過薺菜的味道,若能用蔥油會更好

**蔥油做法-熱油鍋,將蔥放入爆香即可