

大廚師:Sherry

日期:Jun.10 2006

三鮮豆腐墩

材料:

1. 干貝 3 個(泡軟,撕成絲狀)
2. 老豆腐 5 塊
3. 乾香菇 6 朵(泡軟,切成絲狀)
4. 火腿切成絲約半杯
5. 清雞湯 5 杯(約三罐)
6. 小青菜 12 棵
7. 鹽 2 茶匙
8. 太白粉 2 茶匙
9. 沙拉油 2 茶匙

做法:

1. 豆腐切成 4 小塊共廿塊,放入鍋內加入 3 杯(約 2 罐)清雞湯及 1 茶匙鹽用小火煮半小時
2. 拿一蒸碗將干貝排在碗底,火腿絲,香菇絲排在碗的側面,一排火腿絲,然後將煮過的豆腐密密的緊壓在碗中,再加入半杯清雞湯放入鍋中再蒸約一個小時
3. 將蒸好的豆腐扣出在大盤中央,另外將小青菜炒好排在四周
4. 煮滾一杯半清雞湯,加一茶匙鹽調味,然後加入調好的太白粉再加入 2 茶匙沙拉油,再加入 2 茶匙沙拉油,待汁黏稠後,澆到豆腐上即可