

大廚師:Nina

日期:Nov.17 2007

## 京醬豆腐

材料:

1. 絞肉 200g
2. 硬豆腐一大盒,或油豆腐(可用滾水煮過)
3. 蔥 2 支

調味料:

1. 醬油 1 大匙,香油少許,太白粉 1 大匙
2. 醬油 1 大匙,辣豆瓣醬 1 大匙,糖 1 小匙,水 2 大匙

做法:

1. 將絞肉加入調味料 1 拌勻醃 10 分鐘
2. 豆腐切長條型,用平底鍋加 2 大匙油煎黃,盛出備用
3. 起油鍋,炒散絞肉,放入豆腐,加入調味料 2,均勻拌勻,加太白粉水勾芡,並撒下蔥段即可