

3.9 大廚師 - 玉子豆腐羹

材料：

玉子豆腐兩塊

雞湯一罐

火腿或鹹肉一塊

菠菜一把

鹽 和 澱粉少許

另需要密實的濾網一個，網眼為芝麻大小

做法：

1. 把菠菜放進加了少許鹽的熱水裡焯一下，擠去水分剁碎。
2. 火腿或鹹肉蒸熟，剁成碎末。
3. 玉子豆腐截面切去底部和收口的尖頭部分。
4. 取一湯鍋，倒入雞湯和適量的水，待雞湯燒開，把玉子豆腐切開的底部對在濾網底部，然後用力吹封口處，讓豆腐通過濾網以達到切割的目的。可是實際操作並不容易，也許是媽媽們的肺擴量不夠，只能吹出來小小的一截，可以直接用手加壓把豆腐擠進湯鍋裡。
5. 擠的過程中要注意，開口邊緣一定要貼緊濾網，不然豆腐就從邊緣溜出來了。
6. 等豆腐在水中散開就能看見好看的豆腐花了。把菠菜末和火腿末倒入鍋中，調味，然後用水澱粉勾上薄芡。
7. 一鍋美味可口的玉子豆腐羹就做成了。