

大廚師:Susan

時間:Apr.4 2009

豆腐丸子

材料:

1. 老豆腐 2 塊
2. 瘦絞肉半磅
3. 蔥末(依個人喜好)
4. 薑末(依個人喜好)
5. 太白粉

調味料:

塩,醬油,糖,米酒,白胡椒粉

做法:

1. 將豆腐擠乾水份
2. 將絞肉加入調味料調味
3. 將豆腐,絞肉,拌勻後用湯匙做成丸子,
4. 手上沾點食用油後,沾些太白粉,將丸子放在手上均勻的沾上太白粉(此步驟是避免丸子鬆散)
5. 起油鍋,將丸子放入鍋內炸到金黃即可撈起

P.S.:炸好的丸子可直接吃,也可作成糖醋丸子,做法隨個人喜好變化