

2.13 大廚師 - 燴豆腐丸子

材料:

豆腐	500g	
紅白肉末	250g	
花生	30 顆	去皮，乾鍋小火炒熟，搗碎
薑末	少許	
乾蝦米	若干	切碎
大白菜葉	2 片	切絲
粉絲	一把	泡水備用
澱粉	50g	

做法:

1. 澱粉、豆腐、肉末、薑末、蝦米、花生、食鹽混合拌勻
2. 用勺子舀取混合物，在手心或者另外一個勺子中摔打成丸子，滑入沸水中
3. 待丸子煮透上浮，加入白菜和粉絲

Tips: 丸子中可以視口味加入少量胡椒，增色不少。如果用淡雞湯做湯底異常鮮美。