

大廚師:Julie 韓老師

日期:Aug.25,2007

素燴三珍

材料:

1. 鮮豆腐一盒
2. 香菇 10 朵
3. 紅蘿蔔 1 條
4. 綠蔥 2 根

調味料:

1. 鹽 2 小匙,醬油少許,白胡椒,糖少許
2. 太白粉水,麻油

做法:

1. 鮮豆腐切成塊(3*4*1.5),放入油鍋中將兩面煎成金黃色
2. 香菇泡水,去除傘柄,泡香菇水可用
3. 紅蘿蔔切片燙熟備用
4. 鍋中放油爆香香菇,加入紅蘿蔔略炒,放入豆腐,下調味料 1 及香菇水煮開後放入太白粉水勾芡,起鍋前撒點麻油及蔥花即可