

大廚師：Sonja  
Date:Apr.23 2011

## 雞刨豆腐

材料:

- 1.嫩豆腐一塊 切小塊,
- 2.蔥花 3/4 CUP (約三支蔥,也可視個人喜好增減)

調味汁:

- 油 2 大匙( 2 TBSP)  
鹽一小匙 ( 1 tsp)

做法:

- 1.鍋熱入油, 油熱後將豆腐放入,用中大火不停翻炒, 至豆腐出水, 同時用鍋鏟繼續將豆腐鏟碎, 加鹽, 約 6~7 分鐘後, 待豆腐中出的水分炒乾後, 將蔥加入續炒 2 分鐘即可盛出.