

大廚師:Susan

時間:Apr.11 2009

白玉瑤柱

材料:

1. 玉子豆腐
2. 乾的小干貝
3. 蔥末(依個人喜好)
4. 香菜(依個人喜好)
5. 太白粉

調味料:

糖,米酒,蠔油,麻油

做法:

1. 將玉子豆腐切片,放入蒸盤蒸熟後備用
2. 小干貝泡水後用原浸泡的水煮開後關火,再泡約 2 小時,再加點水(水量要蓋過干貝),再煮開即可,待冷卻後撕成絲備用,干貝水備用
3. 起油鍋用小火炒干貝絲,放入麻油,干貝水,糖,酒,蠔油,勾點薄芡後起鍋,淋在豆腐上再撒上蔥末,香菜末即可