

大廚師:Susan

時間:Apr.25 2009

香芹拌豆乾

材料:

1. 五香豆干 1 包
2. 西洋芹數根
3. 香菜末
4. 蒜末
5. 蔥末
6. 辣椒(可依個人喜好)

做法:

1. 香芹切成斜片,開滾水燙熟後泡冷水,用鹽巴略抓
2. 五香豆干切斜片,放滾水燙過後取出(一方面去豆味,一方面易於攪拌)
3. 取一容器,放入醬油(淺色),麻油,糖,醋,酒,花椒粉,香菜末,蒜末,蔥末,辣椒,再將香芹,豆干放入即可

P.S.:若要 potluck,記得要吃之前再把醬料和香芹,豆干拌一起