# 蟹黄豆花

## 材料准备

主料：内脂豆腐

辅料：咸蛋黄、豌豆、火腿肠、姜、大葱

调料：盐、白糖、淀粉

## 制作步骤

①内脂豆腐改刀成豌豆大小的方块，和豌豆、火腿肠焯水，加入盐调味，料酒去除豆腥味，焯水时间大概2-3min

②姜切片，大葱斜刀切段，生咸蛋黄蒸熟

③起油锅，下姜葱煸炒

④另起油锅，下咸蛋黄炒散后加入鲜汤，然后下豆花、豌豆、火腿肠，开始调味，加盐、白糖、勾薄芡。