# 蒋侍郎豆腐

## 材料准备

1、北豆腐（老豆腐）1块、虾米、猪板油、小葱、盐、糖、秋油(酱油)、米酒汁

## 制作步骤

①虾米冷水入锅煮2h

②小葱切段、豆腐切片

③猪板油洗净，切成2cm方块

④锅里加一碗清水，煮开后放入板油块，转中火熬煮

⑤出油后转小火，直至板油块缩小变至浅黄色

⑥过滤熬好的猪油

⑦热锅入猪油，油温六成热时，放入豆腐块

⑧煎至两面金黄，放入煮好的虾米，加入米酒汁，秋油、糖、盐煮一会

⑨加入小葱段，慢慢起锅