沃豆腐-

- 食材清单 -

嫩豆腐300g 五花肉 250g

香菇3个 香葱 2根

淀粉水适量 胡萝卜半根

料酒1大勺 生抽1大勺

红烧酱1/2小勺 胡椒粉1/2小勺

白砂糖1小勺 鲍鱼汁1大勺

冬笋100g

- 做法 -

1.嫩豆腐和冬笋切小丁。

2.胡萝卜和香菇切小丁。香葱切碎，葱白留起备用。

3.五花肉去皮切小块，放入绞肉机中打碎。

4.锅热放入一小勺食用油，放入肉末煸炒出油，放入葱白煸香后延锅边倒入1大勺料酒。

5.然后把冬笋、胡萝卜、香菇倒入翻炒，再倒入600ml的开水或者高汤。

6.倒入鲍鱼汁、生抽、红烧酱油、胡椒粉、白糖炒匀加盖焖煮3分钟。

7.倒入豆腐丁轻轻推动再焖煮2分钟 · 放入豆腐后尽量用锅铲推动食材，这样做的豆腐不易碎。

8.最后边用锅铲推动豆腐，边淋入淀粉水至汤汁浓稠即可。