老豆腐（北豆腐）500克左右 猪肉馅200克 盐 糖 酱油 白胡椒粉

鸡蛋 香油 葱姜水 芹菜末适量 软炸糊 面粉60克 淀粉40克 鸡蛋1个 水适量

Tips 特殊说明

此配方可以做3—4人份

做法

豆腐切成大概2厘米左右的厚片。

锅里放油，把豆腐放进去，中火或者中小火煎至两面金黄。

盛出晾凉。

切一些葱姜装在一个小碗里，再倒一些清水浸泡。用手再把葱香捏一捏，这样让葱姜里的汁水可以渗入水里，味道更浓。

豆腐凉了以后，用刀从中间片开。如图。

猪肉馅里加盐、糖、酱油、白胡椒粉、鸡蛋、香油、葱姜水。

一直朝着一个方向搅拌上劲儿。再加入芹菜末。拌匀

把肉馅夹在豆腐里铺平。

软炸糊：面粉60克、淀粉40克、鸡蛋1个、水适量搅拌均匀。

豆腐表面均匀的裹一层面糊。

放入油锅里，中火炸。

炸至两面金黄捞出。

再大火复炸一遍。注意不要炸糊了。

炸好以后切块。

做一个酸汤：碗里放美极鲜味汁、醋、盐、胡椒粉、虾皮、香油、香葱、香菜。

水或者高汤煮开。

倒入碗中，再放上豆腐即可。

不想泡汤吃，蘸椒盐吃也不错。如果蘸椒盐吃，我推荐用脆浆糊，就是表面的面糊别放鸡蛋，可以参考之前发过的糖醋里脊，点击这里查看

也可以做袈裟豆腐两吃。