

香酥炸豆腐 (Xiangsu Zha Doufu)



香酥炸豆腐 (*^o^*)

材料：嫩豆腐 300g、鸡蛋 1个、面粉 10g、淀粉 10g、蒜末 10g、豆瓣酱 10g、生抽 10g、老抽 5g、料酒 10g、盐 1g、糖 1g、油 适量

做法：

1. 嫩豆腐切成2cm见方的块，用厨房纸吸干水分。

2. 鸡蛋打散，加入面粉、淀粉搅拌均匀。

3. 豆腐块裹上蛋液，放入油锅炸至金黄色。

4. 捞出豆腐，沥干油分。

5. 锅中留油，放入蒜末、豆瓣酱炒香。

6. 加入生抽、老抽、料酒、盐、糖，翻炒均匀。

7. 放入炸好的豆腐，翻炒均匀，让豆腐裹上酱汁。

8. 出锅前加入少许鸡精，翻炒均匀即可。

9. 装盘，撒上葱花、香菜点缀即可。

小贴士：炸豆腐时油温要控制在150度左右，这样炸出来的豆腐才会外酥里嫩。

雞肉切塊 備用

將雞肉放入滾水內焯水，水滾後煮約5分鐘，撈起沖淨，備用。

(A) 將焯好的雞肉放入滾水內，加入薑片、蔥段、料酒，大火煮開後轉中火煮約15分鐘，OK。



將焯好的雞肉放入滾水內，加入薑片、蔥段、料酒，大火煮開後轉中火煮約15分鐘，OK。
將焯好的雞肉放入滾水內，加入薑片、蔥段、料酒，大火煮開後轉中火煮約15分鐘，OK。



將焯好的雞肉放入滾水內，加入薑片、蔥段、料酒，大火煮開後轉中火煮約15分鐘，OK。



將焯好的雞肉放入滾水內，加入薑片、蔥段、料酒，大火煮開後轉中火煮約15分鐘，OK。

