



素食雅集 39

三杯豆腐

王雲展 主廚
基礎忠恕天仁單位 提供

材 料：蛋豆腐、香菇、九層塔、老薑。

調味料：冰糖、醬油、黑麻油、沙茶醬、胡椒粉、米酒。

作 法：① 將一盒蛋豆腐切成十二小片，以高溫170度油炸，至豆腐收水、外皮呈現酥脆、微金黃色，即撈起備用。

② 起油鍋，老薑拍碎後用黑麻油以小火慢炸，薑母呈現微黃色時，再加入冰糖拌炒，化開後再加入胡椒粉、沙茶醬拌炒，再加入醬油、米酒煮開。

③ 接著放入炸好的蛋豆腐一起燉煮。

④ 最後加些許味精（提味），約收汁時，再放入九層塔略拌，即可起鍋。

