

# 素食雅集

98

素食、環保、愛地球

提供：雅書堂

主廚：邱寶銅

## 燒樹子豆腐



材 料：傳統豆腐1塊、樹子50公克、薑2片、青江菜5棵

調味料：鹽1小匙、香油1小匙、細砂糖1小匙、沙拉油600公克

作 法：

1. 豆腐切片，燒熱半鍋油，放入豆腐片油炸，待豆腐片略微變黃時撈起；青江菜洗淨，備用。
2. 鍋中放入少許油，薑片入鍋爆香，再放細砂糖炒成焦糖狀，適時加入樹子、樹子湯汁及少許的水。略炒均勻後，再放入炸好的豆腐片，加上鹽，以小火慢燒十分鐘，使豆腐入味。將起鍋時滴上香油，增加香氣及色澤。
3. 將青江菜燙熟，排在盤底，再把燒好的樹子豆腐擺在上面即可。

### 貼心小叮嚀

油炸用的油，使用沙拉油較為適當，因為沙拉油耐高溫；橄欖油適合低溫炒或涼拌。