

提供：雅書堂

主廚：邱寶銅

燴什錦豆腐丸子

材 料：傳統豆腐1塊、乾香菇3朵、素火腿50公克、去皮荸薺6個、小黃瓜1條、胡蘿蔔半條、竹筍半條

調味料：鹽1小匙、胡椒粉1小匙、地瓜粉1大匙

作 法：

1. 豆腐搗成泥狀；香菇泡軟切末；素火腿與洗淨的荸薺切末；胡蘿蔔去皮，與小黃瓜、竹筍分別洗淨後切菱形片。
2. 豆腐泥以紗布包起來，擰乾水分；與香菇末、素火腿末及荸薺末和在一起，加半小匙鹽及胡椒粉拌勻調味；捏成乒乓球大小的丸子，放入事先燒熱的炸鍋，以中火炸至金黃色，撈起。
3. 另燒開適量的水，放入小黃瓜片、胡蘿蔔片、筍片與炸好的豆腐丸子，加半小匙鹽調味，再以地瓜粉水勾薄芡，即可起鍋盛盤。



貼心小叮嚀：

1. 豆腐泥已去掉水分，因此不能加太多鹽，以免口感變苦。
2. 豆腐丸子做好後，也可以用蒸的，不一定要油炸。