

提供：雅書堂

主廚：邱寶鉅

乳香素鰻



材 料：傳統豆腐1塊、紫菜皮1張、去皮荸薺5個、素火腿50公克、白芝麻30公克、豆腐乳4塊

調味料：鹽1小匙、胡椒粉1小匙、太白粉水1大匙、沙拉油600公克

作 法：

1. 豆腐搗成泥狀；荸薺洗淨，與素火腿一起切末，然後與豆腐泥一起加鹽、胡椒粉調味攪拌均勻待用。
2. 紫菜皮攤平，將作法1的豆腐料鋪滿，以手輕壓，再把白芝麻撒在上面，再一次輕輕壓緊，然後放入加熱至150°C的炸油裡，以中火炸至金黃色，撈起待涼，切塊排盤。
3. 將豆腐乳加水攪拌成糊狀後入鍋煮熟，再以太白粉水勾薄芡成醬汁，供沾食。