

吉祥團圓鍋



材料：

傳統豆腐1塊、去皮荸薺5個、乾香菇2朵、素火腿50公克、大白菜1顆、黃椒半個、番茄1個、玉米1根、新鮮香菇5朵、粉絲1把、豆漿1000cc

調味料：

鹽1小匙、胡椒粉1小匙、沙拉油600公克

作法：

1. 將豆腐搗成泥狀；香菇泡軟後切碎；荸薺洗淨，與素火腿一起切碎；上述處理好的材料混合拌勻，加入鹽、胡椒粉調味均勻後，捏成乒乓球大小的丸子，然後放入燒至150°C的半鍋炸油裡，以中火炸至金黃色，撈出，作成獅子頭備用。
2. 大白菜切塊狀，洗淨；黃椒去籽，洗淨後切塊；番茄去蒂，洗淨後切半月形塊狀；新鮮香菇洗淨，表面劃出花紋；玉米洗淨，切小段。
3. 準備火鍋，把材料(2)與獅子頭依序排成美美的圖案，倒入滾熱的豆漿，便可開始煮火鍋了。

貼心小叮嚀

豆漿要先煮沸再倒入鍋子內。這樣才不會燒焦