

四季豆炒豆腐

材料：四人份量

- 硬豆腐兩磚。
- 四季豆約 20 條切兩段。
- 豆鼓 5 至 8 粒切碎。
- 糖半茶匙。
- 糊椒粉少許、羌兩大片。
- 生抽 1 湯匙。
- 麻油少許。

做法：

- 先將硬豆腐用水煮熟去水後切厚條狀待用。
- 四季豆切兩段用少許熱水煮 1 分鐘後去水待用。
- 用油少許將豆腐條煎香待用。
- 將四季豆、豆鼓、糖、胡椒粉、羌爆炒一下。
- 再放已煎香的豆腐與四季豆爆炒一下，再加生抽 1 湯匙爆炒至幹。



□最後加麻油少許上碟。

□最後下椰奶四湯匙。

□試味後上碟。

