

02.21 大廚師 - 玉子豆腐燴絞肉

材料:

玉子豆腐一條切厚片（約 0.5 公分），絞肉半磅，青豆仁一小杯，紅蘿蔔切碎一小杯，青蔥一條切碎粒，蛋二顆，蒜頭數顆切片

調味料:

醬油 / 醬油膏 / 蠔油各一大湯匙，砂糖少許，半杯水

做法:

1. 蛋二顆打散，玉子豆腐沾蛋液放旁備用（剩下的蛋液留著備用）
2. 將油倒入鍋內加熱，放入玉子豆腐煎到二面的表面呈金黃色後撈起
3. 另起一油鍋熱後，加入蒜片，下絞肉，加入青豆仁，紅蘿蔔碎粒，加入醬油，拌炒一下至肉絞肉變色
4. 加入玉子豆腐，醬油膏、蠔油、砂糖、半杯水，轉小火悶煮約 10 分鐘
5. 起鍋前再淋入蛋液和青蔥拌炒一下即可