



日式唐揚豆腐 2人份

在家也能輕鬆做出日式料理店必點的日式炸豆腐，搭配生蘿蔔泥和柴魚醬汁，清新爽口！



桂冠芙蓉豆腐

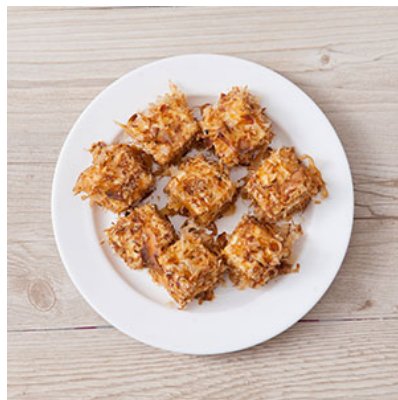


白蘿蔔泥1大匙、海苔絲適量、白芝麻適量、柴魚片少許、蔥花適量、七味粉少許



炸衣：中筋麵粉適量、蛋汁1顆、柴魚片適量。醬汁：日式醬油1.5大匙、味霖1大匙、砂糖0.5大匙、薑泥1小匙。

步驟說明



步驟 1

備妥所有食材。

步驟 2

豆腐依序裹上薄麵粉→蛋液→柴魚片，放置5分鐘使其反潮定型。以中小火170度炸至金黃色，淋上混和的醬汁，放上外加食材，最後灑上七味粉提味！

小撇步

將芙蓉豆腐上下以紙巾覆蓋，用重壓方式靜置10分鐘逼出水，可避免油炸時有水份而油爆。