



《香辣開胃湖南蛋》也可再加臘肉、香腸來做湖南蛋，香辣滋味超下飯！

2人份

將芙蓉豆腐裹粉炸過後，拌炒辣椒等，也可再加入過年常見的臘肉、香腸！整體香辣開胃下飯！



桂冠芙蓉豆腐



芙蓉豆腐2包、青蔥3根、辣椒2根、蒜頭5瓣、豆豉1大匙、中筋麵粉適量



醬油1/2大匙、醬油膏1/2大匙、糖1/2小匙、米酒1大匙、水2大匙

步驟說明



步驟 1

青蔥切成蔥白、蔥綠，辣椒和蒜頭切末，豆豉用米酒浸泡10分鐘。以紙巾吸乾芙蓉豆腐表面的水分，再切成塊，將豆腐塊均勻裹上一層薄薄的麵粉，備用。



步驟 2

鍋中放適量的油燒熱，小心放入裹上麵粉的豆腐塊，炸到外表皆呈金黃色，起鍋備用，總共需炸約2分鐘。



步驟 3

熱油鍋後，將蒜末、蔥白、辣椒下鍋爆香，再加入豆豉爆炒後，加入所有的調味料拌炒，最後放入已炸好的芙蓉豆腐，略翻炒入味，灑上蔥花即可熄火起鍋。

小撇步

裹粉後再去炸的芙蓉豆腐，更可以吸收調味料，整體更入味！