

豆腐皮肉丁炸酱面

@李薇（紫罗兰迷），南康州华人基督教会, Wilton, CT

材料：

肉丁半磅、葱一根、
豆腐皮一张、baking soda 少许、
胡椒粉、花椒粉、料酒、姜汁各 1 小匙、
大酱 1 大匙、甜面酱 1 大匙、油、
面条



做法：

1. 肉丁切好，用胡椒粉、花椒粉、料酒、姜汁各 1 小匙拌匀，最后放一小匙油，腌 10 分钟。
2. 1 大匙大酱加 1 大匙水拌匀，再加入 1 大匙甜面酱拌匀。葱一根切碎。
3. 豆腐皮一张先用水煮开，煮的过程中加一点点碱（baking soda），煮开即可，用温水冲一下沥干水分，切成碎丁。
4. 锅里放一汤匙油烧热，下葱花和豆腐皮略炒，把炉火调至中小火，下肉丁，用筷子快速划散，加入大酱调料，翻炒三分钟即可出锅享用。
5. 面条可用自制拉面或现成的挂面。

