

简易锅塌豆腐

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

这是我女儿爱吃的一道菜，我将锅塌豆腐正式的做法中裹蛋汁面粉再炸的手续简化，改用煎的方式，在家做起来十分简单易行，有了高汤，就会很有味道好吃了。

材料：

嫩豆腐 1 盒 (19 oz)
葱 2 根 (切成葱花)
高汤、盐适量
油、麻油



步骤：

1. 嫩豆腐中间对切，再切为 7 份（共 14 片，每片约 0.5 吋厚）。
2. 热油约 2 大匙，平放入豆腐块，盖上锅盖，煎至一面略焦黄，将豆腐翻面，盖锅盖，再将另一面煎至焦黄。
3. 加入可将豆腐淹过的适量高汤（若无高汤，可用水替代），加适量的盐，盖锅盖，改为中火，煮至汤几乎收干（约 5 分钟）。
4. 加 1 大匙麻油，洒下葱花，略汽一下，即可起锅。