

大廚師:敏娜
日期:Jul. 9 2011

琼山豆腐

材料：

半杯蛋白，一杯半淡豆漿，肉類或海鮮或素菜（隨個人喜好）

調味：

鹽，高湯

做法：

- 1 將半杯蛋白，一杯半豆漿，加少許鹽攪均，用保鮮膜包好，用滾水蒸10分鐘
- 2 可用素料或海鮮，肉類爆香後，加大半杯高湯勾薄芡倒在豆腐上即可

***素料像是香菇丁,豆乾丁,青豆,紅蘿蔔丁或不同的菇類