

豆腐虾仁抱蛋



准备食材:嫩豆腐, 虾仁, 鸡蛋, 酱汁, 葱花。

做法步骤:

- 1、鲜虾去头去壳去虾线, 清洗干净控干水分放入碗中。嫩豆腐切成小块放入碗中备用。鸡蛋打入碗中, 搅散备用。
- 2、酱汁:碗中放入生抽、蚝油、辣椒面、淀粉和适量清水, 搅拌均匀。
- 3、起锅烧油, 油热后放入葱花炒出香味, 再放入虾仁、豆腐和鸡蛋液煎煮一下, 煮至稍微定型, 倒入酱汁焖煮一会儿。
- 4、酱汁煮至浓稠, 翻炒均匀入味后, 撒上葱花即可出锅装盘开吃。