

## 蜜汁脆皮豆腐



### 1、材料准备：

**主料：**豆腐

**辅料：**葱、蒜、白芝麻

**调料：**生抽、蚝油、食盐、白糖、淀粉、食用油、清水

### 2、做法步骤：

(1) 首先调个酱汁：碗中加入3勺生抽、1勺蚝油、半勺食盐、1勺白糖、半勺淀粉、少许清水拌匀备用；

(2) 豆腐切小块，均匀地裹上一层薄薄的淀粉，起锅热油放入豆腐，煎至两面金黄盛出；

(3) 锅里留底油，放入蒜末爆香，倒入酱汁煮至浓稠；

(4) 倒入豆腐翻炒均匀，出锅前撒上芝麻和葱花即可。