



素叉燒肉

素叉燒肉

材 料：百頁豆腐1條、紅糟1大匙、麵粉1/2大匙、蕃薯粉1杯、紅糟豆腐乳少許。

調味料：糖1/4大匙、味精少許、胡椒少許。

作 法：

1. 紅糟用2倍水調開，加入麵粉，紅糟豆腐乳及調味料，調成紅糟麵糊。
2. 百頁豆腐切厚片沾紅糟麵糊，再兩面沾滿乾蕃薯粉。
3. 油鍋中燒油到中溫，炸酥切盤即可。