

【豆腐鑲肉】

食譜來源：毓秀私房醬



材料：

1. 傳統豆腐.....2 塊
2. 香菜.....少許
3. 蒔琦.....少許
4. 紅蘿蔔.....少許



調味料：

1. 毓秀私房醬_杏鮑菇拌醬... 1 大匙
2. 水..... 100cc
3. 香菇素蠔油..... 2 平匙

【豆腐鑲肉】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 將紅蘿蔔切絲、蒔薊切丁，香菜洗淨備用
2. 將豆腐切成長方塊，並將中間挖空(挖出來的豆腐留著)



3. 把挖出的豆腐、杏鮑菇拌醬、蒔薊丁混在一起拌勻，填入挖空的豆腐



4. 將水、香菇素蠔油拌均，淋上豆腐

5. 將整盤豆腐放入鍋中蒸熟，灑上紅蘿蔔絲、香菜即可食用。

