

【芙蓉嫩豆腐】

食譜來源：毓秀私房醬



好吃嫩豆腐，口感軟嫩，做法簡單，尤其是剛從電鍋蒸出來時，熱熱軟軟的，真是好吃啊！

材料：（4人份）

中華嫩豆腐.....1條
紅蘿蔔丁(配色用).....少許
香菜(配色用).....少許

調味料：

毓秀私房醬_素瓜子肉醬...2大匙
鹽巴.....3~4g



【芙蓉嫩豆腐】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 將中華嫩豆腐放入果汁機打成泥
2. 加入鹽巴、毓秀私房醬_素瓜子肉醬，攪拌均勻



3. 裝入小碗，放入電鍋蒸熱即可食用
4. 可在上面灑上紅蘿蔔丁 or 香菜，增加色澤美感

