



【肉末蒜苗烧豆腐】

材料：北豆腐1块、猪肉100克、蒜苗1把、油盐适量、老干妈1汤匙、葱1段、姜1片、大蒜2瓣、料酒1汤匙、红烧酱油1汤匙、鸡精1茶匙、水淀粉适量、

做法：



2.将蒜苗择洗干净，切成寸段，猪肉切末。



4.锅加油烧热，下入肉末煸炒，将肉末煸炒至颜色变白，下入老干妈，葱花、姜末、蒜片翻炒均匀。



6.烧至剩少许汤汁时，淋入适量水淀粉勾芡，加热至汤汁粘稠，下入蒜苗，翻炒均匀，关火，盛出装盘即可