

# 乾炒碎豆干

準備時間： 10 分鐘  
烹飪時間： 20 分鐘

## 材 料：

食用油	3 桌匙
豆干	1 公斤
生抽醬油	3 桌匙
醬油膏	1 桌匙
芝麻油	1 茶匙
白芝麻	适量
白胡椒	适量

## 做 法：

1. 將豆干压揉成碎末備用。
2. 鍋加热后放油，待油温升至七成，放入碎豆干翻炒。
3. 加入 3 桌匙醬油和 1 桌匙油膏炒均匀。
4. 加入 1 茶匙细砂糖，转至中火继续翻炒约 15 分钟，至水分渐干。
5. 最后加入 1 茶匙芝麻油，适量白胡椒和白芝麻。
6. 关火装盘。

# Fried bean curd

Preparation time: 10 minutes  
Cooking time: 20 minutes

## **Material:**

cooking oil	3 tbsp
Bean curd	1 kg
Soy sauce soy sauce	3 tbsp
sesame oil	5 tbsp
White sesame seeds	appropriate
White pepper	appropriate

## **Practice:**

1. Break the bean curd into mash
2. Heat oil in a pan and add bean curd when oil is sizzling.
3. Add 3 tablespoons soy sauce and 1 tbsp ointment to stir well.
4. Add 1 tbsp of fine sugar and turn to medium heat and stir fry for about 15 minutes until the water has evaporated
5. Finally add 1 tbsp sesame oil and appropriate amount of white sesame seeds and White pepper.
6. Turn off the flame, ready to service