

~ 小小寶的美食料理 ~

★美食名稱：<<香煎豆腐蛋>>

★材料：



★作法：當原本冷眼旁觀的鍋子，被爐火惹得火冒三丈、熱氣不停的蒸騰後，此時倒入少許的油，澆熄了怒火中燒的平底鍋，沒想到為人一向圓滑的葡萄籽油，竟然也被氣得冒泡泡。此時英勇的豆乾先生滾入鍋中，為自己的身材鍛鍊成一副油亮的古銅色，再披上金黃色的蛋液，看來更是閃閃動人。起鍋前，撒上些許鹽巴、胡椒粉，以及香菜末加以點綴，更增添了不少韻味，我想，健美先生非它莫屬啦!喔!不是!是「香煎豆腐蛋」啦!口誤.....@\$#>>@.....

★成品：「香煎豆腐蛋」

我金好
呷ㄟ!



★推薦：金黃色的外皮，帶點微微辛辣的滷香味，外酥內軟的口感，一咬下去，層次分明，絕對讓人忍不住想要大快朵頤喔!