



一口黃金芝麻豆腐

一口小吃幾時都得人歡心，特別是香口菜式，這道「一口黃金芝麻豆腐」食材簡單到不得了，做得好食就得花上心機。

呈粒粒金磚的一口豆腐是金沙豆腐的變奏版，散發鹹香，外面一層香脆黑白芝麻，食味更有層次感，來一杯啤酒，齊齊乾杯！

材料：(4人份)

硬豆腐	1 磚(約200 克)
鹹蛋黃	3 隻
雞蛋	1 隻
已炒白芝麻	1/2 湯匙
已炒黑芝麻	1/2 湯匙
無鹽牛油	30克
生粉	50克
生油	400毫升
黃砂糖	1/4 茶匙

做法：

1. 硬豆腐略為洗淨，用布吸乾水份，先橫切出二件，之後再切出小方塊備用。
2. 鹹蛋黃隔水或蒸爐蒸10分鐘，取出壓成蓉，加入1/4茶匙黃砂糖一起撈勻。
3. 雞蛋打成蛋液。
4. 豆腐黏上薄薄蛋液，再均勻地撲上生粉，待10分鐘。
5. 準備鑊，倒入生油，開大火，油滾放入豆腐，一邊炸一邊攪動豆腐，大火炸3分鐘撈起，將油倒入碗裡。
6. 原鑊(不用加油)開大火，燒熱後轉中火，倒入牛油及鹹蛋黃，用鑊鏟不停打圈攪拌鹹蛋黃，直至牛油及鹹蛋黃混合在一起，熄火便可。
7. 最後將已炸豆腐回鑊，輕輕攪拌均勻，灑上黑白芝麻便可。