

## 脆皮豆腐

### 原料：

- 1 盒豆腐（中等硬度的那种）
- 1 杯玉米淀粉
- 2 个鸡蛋
- 1 小撮现磨的黑胡椒末
- 1 茶勺蒜粉
- 盐和色拉油适量



### 蘸酱：

- 2 大勺番茄酱（tomato ketchup）
- 1 大勺是拉差香甜辣椒酱（Sriracha Hot Chili Sauce）

### 做法：

豆腐切成小丁，鸡蛋打散成蛋液。

色拉油放入锅里，用中高火烧热。

淀粉，胡椒，蒜粉和盐混合均匀。豆腐丁裹上一层蛋液，然后在淀粉中滚一圈，裹上一层淀粉，然后下油锅炸到豆腐表面金黄色就好了。

番茄酱和辣椒酱拌匀就行了，这个蘸酱简单又好吃。

趁热蘸了酱吃，冷了豆腐就不脆了。