

## 豆腐丁肉末雪菜炒毛豆



## 原料：

- 1 包毛豆仁（1 磅，约 454 克）
- 0.5 杯鸡汤
- 1 包雪菜
- 1 小包肉末（约 150 克）
- 6 干红辣椒
- 1 盒豆腐（中等硬度的比较好），切成小丁
- 2 瓣儿蒜，切成片
- 盐和油适量

## 做法：

锅里放油，烧热后下豆腐丁，煎到表面金黄，盛出备用。

锅里重新放油，烧热后爆香蒜片，下肉末，炒散，下毛豆，略炒，下干辣椒和雪菜，并且将豆腐丁也倒入，翻炒均匀，倒入鸡汤，加盐调味，等汤汁收干后便可起锅。

豆腐丁煎了以后再用鸡汤一炖，有很好闻的味道，而且吃起来口感也好，有点像小油豆腐泡，相当赞。