

仿四川豆花

豆花原料：

- 1/2 杯黄豆
- 3 杯水
- 2 茶勺热水
- 1/2 茶勺豆腐凝固剂（2.5 毫升）
- 水适量（泡黄豆和化开豆腐凝固剂用）

调料原料（以每一小碗计）：

- 1/2 茶勺香油
- 1 茶勺酱油（或依个人口味放）
- 盐适量
- 1 大勺辣椒酱（做法请参看：[自己动手做香辣酱](#)）
- 1 小撮香菜，切碎
- 1 根葱，切成葱花
- 1 大勺花生碎
- 1 大勺榨菜，切成细粒

小提示：

豆腐凝固剂是跟豆浆机一起买的，不太清楚具体什么地方可以买到单独的凝固剂。

用豆浆机打出来的豆浆有点稀了，用来做豆花豆腐不容易成功，所以改用手动的方法来煮豆浆。

这个豆花的比例做出来，有大概 4 小碗。

做法：

将黄豆用水泡一晚上，第二天早上，把黄豆冲洗干净，放到搅拌机（blender）里面，加 3 杯水，打成豆浆，然后过滤出生豆浆汁。用中火将豆浆烧开后转成小火继续煮约 10 分钟左右。期间要不停的搅拌一下，以免糊底。





WWW.YANKITCHEN.COM

煮豆浆的同时，用 2 茶勺热水将豆花凝固剂在大碗里调开，豆浆煮好后，直接冲入装着凝固剂溶液的大碗内，不用搅拌，等四五分钟，豆花就凝固起来了。

这个时候，想怎么做都行，冷吃热吃都很好吃！我是等豆花凉下来以后，分别盛到小碗里，加上香油，酱油，辣椒酱，盐，香菜，葱花，花生碎和榨菜粒，就可以开吃啦！

好吃看得见哦！



WWW.YANKITCHEN.COM