

提供：雅書堂

主廚：邱寶鈞

## 秋意桂花香

材 料：嫩豆腐1塊、素干貝絲30公克、翡翠30公克、桂花10公克

調味料：鹽1小匙、地瓜粉1小匙



作 法：

1. 桂花泡水備用。
2. 嫩豆腐搗成泥狀，與素干貝絲拌和在一起，填入小杯子中填滿，放入已燒開水的蒸鍋中，以中火蒸約20分鐘，取出；將蒸成形的素干貝豆腐倒扣脫離杯子，排入盤中。
3. 將泡好的桂花水，連同水一同倒入鍋中，煮沸後加鹽調味；最後放入翡翠，並以調有少許水的地瓜粉勾芡，煮成稠狀時，淋在蒸好的素干貝豆腐丸子上即可。

### 貼心小叮嚀

1. 嫩豆腐搓得越細，口感越好吃，與素干貝絲拌得愈均勻，口味更棒。
2. 翡翠是菠菜切碎後用熱油高溫油炸而成的，所以入鍋不能煮太久，否則變黃不好看。