

香妃豆腐盅

材 料：

嫩豆腐1塊、哈密瓜1個、山藥50公克、松子
30公克、胡蘿蔔30公克、青豆仁30公克

調味料：

鹽1小匙、蜂蜜少許



作 法：

1. 嫩豆腐先用鹽醃5分鐘，切丁；山藥、胡蘿蔔去皮，洗淨後切丁。
2. 哈密瓜從頂端三分之一處橫切成兩半，取三分之二這邊作盅，挖除哈密瓜內部的籽清理乾淨，瓜皮用小刀刻出鋸齒圖案。
3. 將豆腐丁與其他材料放入哈密瓜盅內，移入燒開水的蒸鍋裡，以中火蒸約40分鐘，使其入味。食用時加入少許蜂蜜增加風味。