

虾酱烧豆腐制作方法|厨师培训

产品名称	虾酱烧豆腐制作方法 厨师培训
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

【虾酱烧豆腐制作方法|厨师培训哪里好】

虾酱烧豆腐

原料：北豆腐一盒 鲜虾100克
芹菜100克 虾酱1汤匙（15克） 姜3片 料酒一茶匙（5ml） 水淀粉1汤匙（15ml）

做法：

- 1)鲜虾去外壳去除沙线后洗净。芹菜去叶洗净后切成段。姜洗净后切片。豆腐切2cm大的小块，放入煎锅中，用中火双面煎成金黄色。
- 2)锅中再倒入少许油，待油7成热时，放入姜片炸出香味后，倒入虾酱炒炒散，再倒入芹菜段和虾，此时烹入料酒翻炒几下，倒入清水，没过锅中食材的1/3。
- 3)放入煎好的豆腐，加盖烧3分钟后，淋入水淀粉勾芡即可。

武汉文昌职校，早点早餐小吃培训，家庭厨艺培训，厨师速成培训，西餐培训，西式糕点培训正在招生中。。。。。

武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

1、 地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校

2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到

3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。