

提供單位：路竹鄉農會

製作人：高景泉、程秀娥、王秀華



酪梨拌豆腐

材 料：

嫩豆腐3塊、酪梨1粒
柴魚花50公克、肉鬆100公克

調味料：

柴魚醬油2杯、冰糖50公克
太白粉1湯匙

做 法：

1. 將豆腐壓模成花狀豆腐，再用挖球器挖花心備用。
2. 把酪梨去皮用挖球器挖6粒酪梨球放進豆腐中擺盤備用。
3. 盤中放進肉鬆和柴魚花。
4. 鍋中加入調味料，小火慢煮5分鐘，勾芡淋汁即可。

