



1.日本豆腐比较嫩，易碎，操作时小心，先切成约1公分厚



3.放入六七成热的油中炸至金黄。



5.准备好其他食材：虾仁
倒入少许料酒去腥（忘拍了）；木耳泡发撕小朵；香菇泡发切小块；青红辣椒切丁；



7.水开起来后加入炸好的豆腐，轻轻掂炒锅，不要弄碎豆腐，然后放入虾仁，加入盐和鸡精稍稍拌匀，让食材吸收汤汁。



9.完成