



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102475228 A

(43) 申请公布日 2012. 05. 30

(21) 申请号 201010559472. 2

(22) 申请日 2010. 11. 26

(71) 申请人 周峰

地址 255200 山东省淄博市博山区山头街道
办事处

(72) 发明人 周峰

(51) Int. Cl.

A23L 1/20 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

一种锅塌豆腐的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种锅塌豆腐的制作方法,用本方法制作的锅塌豆腐成菜呈深黄色,外形整齐,入口鲜香,营养丰富。“锅塌”是鲁菜独有的一种烹调方法,它可做鱼,也可做肉,还可做豆腐和蔬菜,此菜原料层层叠起,恰如一个个精巧的小盒子,玲珑别致,整齐端庄。其特点是豆腐经过调料浸渍,蘸蛋液经油煎,加以鸡汤微火塌制,十分入味,又可称为“锅塌豆腐夹馅”。

1. 本发明的最佳配比为：

豆腐（北）500 克 鸡蛋黄 230 克

小麦面粉 200 克 虾籽 25 克

大葱 5 克 姜 2 克 植物油 500 克

盐 20 克 味精 10 克 料酒 10 克 高汤适量

2. 根据权利要求 1 所述的材料配比其制作方法是：

1)、豆腐切成 16 片，加盐、味精腌 10 分钟，放入面粉中两面沾裹均匀，再沾上一层蛋汁备用；

2)、大火烧热炒锅，加油烧至五分热时，下豆腐片炸至皮色金黄即捞出沥油，并修去多余、不均整的蛋衣；

3)、锅内放油 20 克，以大火烧热，下葱花、姜末爆香，续下酒、高汤、盐、虾籽、豆腐，再将豆腐翻个面便可出锅，盛盘时盘底可垫生菜叶作为装饰。

一种锅塌豆腐的制作方法

技术领域：

[0001] 本发明涉及一种锅塌豆腐的制作方法。

背景技术：

[0002] “锅塌”是鲁菜独有的一种烹调方法，它可做鱼，也可做肉，还可做豆腐和蔬菜，此菜原料层层叠起，恰如一个个精巧的小盒子，玲珑别致，整齐端庄。其特点是豆腐经过调料浸渍，蘸蛋液经油煎，加以鸡汤微火塌制，十分入味，又可称为“锅塌豆腐夹馅”。

发明内容：

[0003] 本发明的最佳配比为：

[0004] 豆腐（北）500 克 鸡蛋黄 230 克

[0005] 小麦面粉 200 克 虾籽 25 克

[0006] 大葱 5 克 姜 2 克 植物油 500 克

[0007] 盐 20 克 味精 10 克 料酒 10 克 高汤适量

[0008] 制作方法是：

[0009] 1、豆腐切成 16 片，加盐、味精腌 10 分钟，放入面粉中两面沾裹均匀，再沾上一层蛋汁备用；

[0010] 2、大火烧热炒锅，加油烧至五分热时，下豆腐片炸至皮色金黄即捞出沥油，并修去多余、不均整的蛋衣；

[0011] 3、锅内放油 20 克，以大火烧热，下葱花、姜末爆香，续下酒、高汤、盐、虾籽、豆腐，再将豆腐翻个面便可出锅，盘底可垫生菜叶作为装饰。

具体实施方式：

[0012] 按材料的最佳配比准备好后将豆腐切成 16 片，加盐、味精腌 10 分钟，放入面粉中两面沾裹均匀，再沾上一层蛋汁备用；大火烧热炒锅，加 500 克油烧至五分热时，下豆腐片炸至皮色金黄即捞出沥油，并修去多余、不均整的蛋衣；锅内放油 20 克，以大火烧热，下葱花、姜末爆香，续下酒、高汤、盐、虾籽、豆腐，再将豆腐翻个面便可出锅，盛在垫有生菜叶的盘上即可。

[0013] 本发明具有以下优点：

[0014] 用本方法制作的锅塌豆腐成菜呈深黄色，外形整齐，入口鲜香，营养丰富。