

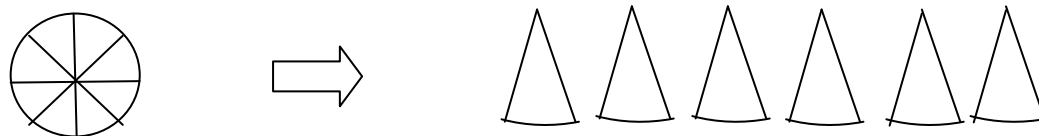
豆腐皮捲

材料

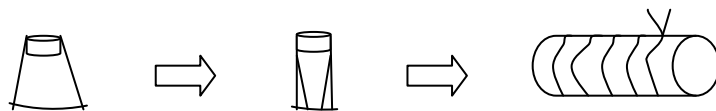
1. 鮮腐皮一包 (圓形半徑 30 公分,約七大張, 可在中國超市購買).
2. 水三杯
3. 醬油四大匙
4. 糖一大匙
5. 麻油一小匙
6. 八角兩個
7. 薑三片

做法

1. 將水放入平底鍋(直徑約十英寸, 深約兩英寸), 加入醬油, 糖, 麻油, 八角, 薑. 煮八分熱.
2. 將整疊豆皮剪成八等份. 取出兩份, 平均分配在剩餘的六份上.



3. 取一份豆皮放入鍋中泡軟取出.



4. 由尖端開始往內捲, 至一半, 將兩寬邊往內摺入, 繼續捲成長條, 用粽線纏緊.
5. 將六捲豆皮平放於鍋內, 加蓋中火煮約十五分鐘至水乾即可取出. 涼後切片.