



# 豆腐烧肉煲

## BEAN CURD WITH ROAST PORK STEW



Recipe from:  
Meals for Small Families  
小家庭料理

### INGREDIENTS

• Roasted pork	100g
• Firm bean curd, cut into pieces	2 pcs
• Spring onion, cut into segments	1 stalk
• Red chili, sliced diagonally	1
• Minced garlic	1 tbsp
• Minced ginger	1 tsp
• Water	2 cups

### SEASONINGS

• White pepper powder	½ tsp
• Oyster sauce	1 tbsp
• Light soy sauce	1 tbsp
• Sugar	1 tsp
• Cooking wine	1 tbsp

### THICKENING SOLUTION

• Corn flour	1 tsp
• Water	2 tsp

### METHOD

1. Heat 3 tbsp of oil in a pan and fry bean curd until golden brown. Set aside.
2. Heat 2 tbsp of oil in a pan and sauté minced garlic and ginger until aromatic.
3. Add roasted pork to stir-fry.
4. Add bean curd.
5. Pour in water and Seasonings and cook over high heat for about 5 minutes.
6. Add Thickening Solution to thicken the sauce. Add spring onion and chili to stir well.

### 材料

• 烧肉	100克
• 硬豆腐（切块）	2块
• 青葱（切段）	1棵
• 红辣椒（切斜片）	1条
• 蒜末	1汤匙
• 姜末	1茶匙
• 清水	2杯

### 调味料

• 白胡椒粉	½茶匙
• 蚝油	1汤匙
• 生抽	1汤匙
• 糖	1茶匙
• 料酒	1汤匙

### 芡汁

• 玉米粉	1茶匙
• 清水	2茶匙

### 做法

1. 锅内烧热3汤匙油，加入豆腐煎至金黄，取出备用。
2. 锅内烧热2汤匙油，爆香蒜末和姜末。
3. 加入烧肉，拌炒。
4. 加入豆腐。
5. 倒入清水和调味料，以大火煮约5分钟。
6. 倒入芡汁勾芡，加入青葱和红辣椒，拌匀即可。