

今天，小编将给大家介绍点豆腐的卤水配方，为您带来新鲜趣味的味道，更加美味可口！

## 点豆腐的卤水配方（傲娇点豆腐让味蕾尝鲜趣）

### 一、介绍

1、点豆腐：点豆腐是一种被用于卤水的类型，是一种中式点心，它的外层是一片像面条一样的薄面皮，里面包含着由豆腐泥和猪肉组成的馅料，具有鲜美的口感。

2、卤水：卤水，又称泡椒水，是一种以花椒、葱、姜、八角、桂皮、茴香等为主要原料煮制的一种汤汁，口味清香，可以拌饭、拌面，也可以用来卤肉、卤鸭、卤鱼。

### 二、点豆腐的卤水配方

1、准备食材：2个点豆腐，10克花椒，5克葱，5克姜，2克八角，2克桂皮，2克茴香，300毫升水，50克白糖，50克盐，20毫升料酒。

2、烹饪步骤：（1）将点豆腐放入滚水中煮10分钟，捞出沥干水分；（2）将花椒、葱、姜、八角、桂皮、茴香放入锅中，加入300毫升水，煮滚；（3）加入点豆腐，加入白糖、盐和料酒，小火煮30分钟；（4）将卤水捞出，装入盘中即可。

### 三、点豆腐的卤水配方的优点

- 1、点豆腐的卤水烹制方法简单，味道鲜美，还能保留豆腐的营养；
- 2、卤水中添加的花椒、八角等调料，可以增加食物的香气，更加美味可口；
- 3、卤水可以拌饭拌面，也可以卤肉、卤鸭、卤鱼等，口味丰富、多样；
- 4、卤水还具有一定的营养价值，能够滋补身体，具有一定的保健作用。

本文介绍了点豆腐的卤水配方，可以让您的味蕾尝到鲜趣，更加美味可口！卤水的烹饪方法简单，口味丰富多样，还具有一定的营养价值，能够滋补身体，具有一定的保健作用。