

# 家乡特色小吃



# 臭豆腐





# 糖油粑粑





## 葱油卷





# 豆 皮



# 臭豆腐的制作方法

1. 先将白豆腐切成1.5厘米厚的方块儿，放在案板上落水。

2. 在一个大的容器里放入豆腐乳2—3块（做引子用）。

3. 捣碎后，倒入30度左右的温水慢慢地搅拌均匀。

4. 将滤过水的豆腐块放在容器里腌制20分钟。



1



2



3



4



5



6



7



8

5. 等待豆腐入味的时间里开始调蘸料。在碗里倒入麻酱，分2—3次加入适量的饮用水将麻酱调开。

6. 加入1块豆腐乳，搅拌均匀。

7. 按照个人的喜好，加入辣椒酱和食用盐。

8. 将大蒜剁成蒜蓉，盛在碗里待用。





9



10



11



12

9. 在锅里倒入食用油，加热。

10. 待油烧至六七成热时，小心地将腌制好的豆腐块放入油锅，转中小火继续炸。

11. 臭豆腐一面炸成金黄色后，翻转炸另一面。

12. 将炸好的臭豆腐捞出来控油后放在碗里，倒入麻酱，撒上蒜蓉和辣椒粉即可。



# 糖油粑粑的制作方法



1. 用水将糯米粉揉成团。



2. 将糯米团搓成条状，再切块。



3. 将糯米块搓圆后压扁，  
放在干净湿布上。



4. 锅中放油遮住底部，  
开中火加热。





5. 放入糯米团，  
用小火煎。



6. 将2汤匙椰糖加  
4汤匙水微热溶解。



7. 把糖水倒入锅中，将粑粑翻面，让每个粑粑都沾上糖汁，煮至糖水略收干即可。





8. 糖油粑粑出来啦!