

风物杂谈：山东曲阜熏豆腐 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E9_A3_8E_E7_89_A9_E6_9D_82_E8_c34_43682.htm 曲阜熏豆腐驰名中外，为独具风味的地方传统小吃 制作方法：先将白豆腐（用膏豆腐），切成长宽5至6厘米，厚1厘米的方块，放在铁蓖子上，下面用锯末或谷糠熏烤，至棕黄色。谷糠油熏在豆腐上，发出油亮光即成。熏豆腐可凉拌、炖熏，也可切成薄片，稍加鲜辣椒炒制。另外，集市上设有许多熏豆腐锅，把熏豆腐与肉块放入铁锅内，加水没盖，在加整辣椒、茴香、花椒、桂皮等佐料炖煮，即成”五香油辣熏豆腐“。上市者多以熏豆腐为佳肴饮酒，佐餐 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com