

豆腐素香塊

食材 (份量 : 3-4 人份)

- 老豆腐 (firm tofu) 或硬豆腐 (extra-firm) 16 安士
- 新鮮檸檬汁或糙米醋 ¼ 杯
- 水 3 湯匙
- 橄欖油或芥花油 (canola oil) 1 湯匙
- 辣椒粉 1 茶匙
- 鹽巴 ½ 茶匙
- 啤酒酵母 ½ 杯

作法

1. 把豆腐切成 4 長條塊，接著冷凍 4 小時或更久。
2. 烤箱預熱至華氏 350 度。
3. 將冷凍過的豆腐放在沒有刷油的烤盤上，放入烤箱烤 20 分鐘後，取出冷卻。
4. 用雙手把豆腐內多餘的水分擠壓出來。
5. 豆腐切成小丁放入大碗內。
6. 把所有食材 (除啤酒酵母外) 淋在豆腐丁上，均勻翻動直到豆腐丁已吸收所有醬汁。
7. 灑上啤酒酵母，再均勻的翻動一次，直到豆腐丁表面已被完全包覆。
8. 將豆腐丁倒入已刷油的玻璃烤盤內，再烘烤 30 分鐘，中間需翻動豆腐丁一次。若需要更香脆的口感，可再烤久一點。