

# 名厨陈顺煌

来自香港的陈顺煌师傅，最想念的就是妈妈做的皮蛋豆腐。

在他小时候，父母因工作关系早出晚归，每天的晚餐都是由他和姐姐一起准备。但陈妈妈担心他们太辛苦，所以亲自做了一道简单的菜肴让孩子们拌饭吃，经常在饭桌上留下这道便是“皮蛋豆腐”。

陈师傅说，“皮蛋豆腐”不是什么山珍海味，但它却充满着妈妈对他们的爱。因此，身在海外的他经常烹煮这道菜来想念在香港的亲人。有时候，来自香港的客人带来香港的皮蛋，要他自由发挥煮一道拿手好菜时，他会毫不犹豫地烹调这道充满爱心的菜来分享。



## 凉拌皮蛋豆腐

1人份

### 用料

皮蛋1个(切方块)、豆腐1砖(切方块)、指天椒少许(切粒)、蒜茸少许、烤香的樱花虾10克(随意)

### 调味料(混匀)

黑醋1小匙、酱青1小匙、糖½小匙、麻油少许

### 做法

1. 把所有的用料和混匀的调味料混匀。
2. 放入冰箱冷藏1小时即可。

## Chilled Tofu with Century Egg

serves 1

### Ingredients

1 century egg (cut into big cube), 1 block tofu (cut into big cube), some chilli padi (diced), some minced garlic, 10g toasted sakura shrimps (optional)

### Seasoning (mix well)

1 tsp black vinegar, 1 tsp light soy sauce, ½ tsp sugar, some sesame oil

### Method

1. Combine Ingredients and Seasoning evenly.
2. Chill in fridge for 1 hour and serve.

