

中國人食製品，豆腐最為萬品，以豆腐售價低廉，可

是食製品應客，而「八珍豆腐」是最可口之

一種，其次如「東江醃豆腐」，「香菌

豆腐」，「紅燒豆腐」，甜菜則「杏酪

豆腐」，「台桃豆腐」，她都很可口，而

「八珍豆腐」獨以香滑腴美著，蓋八珍

豆腐之製法，乃脫胎於「太守豆腐」，

只是配料不同而已，至「太守豆腐」，屬一

種細膩的製品，原名是「八寶豆腐」，

後傳于王太守，每製此菜以享客，食

者贊美，遂稱為「太守豆腐」，而粵省風

城食品之「八珍豆腐」，大致是仿這種

製法，但經過研究改善，採用配料，是消

用火腿仁，瓜子仁，火腿，雞蓉，香

菌，大蔥葉，雞湯等作配料，而選用嫩

滑的豆腐作主要，據說這種製法，是消

康熙帝賜徐健庵尚書，是御厨裏的菜式

，後傳于王太守，每製此菜以享客，食

者贊美，遂稱為「太守豆腐」，而粵省風

城食品之「八珍豆腐」，大致是仿這種

製法，但經過研究改善，採用配料，是消

用火腿仁，瓜子仁，火腿，雞蓉，香

菌，大蔥葉，雞湯等作配料，而選用嫩

滑的豆腐作主要，據說這種製法，是消

用火腿仁，瓜子仁，火腿，雞蓉，香

菌，大