

大廚師:楊太太

時間:Apr.06

## 麻婆豆腐

材料:

1. 豆腐一盒 切丁(約 1 公分)備用
2. 絞肉一小碗(用少許油及醬油拌好)
3. 蔥一大把(切末備用分二份)
4. 大蒜 6~8 小粒拍碎備用

調味料:

1. 辣油 1 小匙
2. 胡椒粉少許
3. 花椒油或粉少許
4. 豆瓣醬 3 大湯匙
5. 醬油少許
6. 油三大湯匙
7. 雞湯半碗

做法:

1. 起油鍋爆香蔥末,蒜末及辣豆瓣醬
2. 將絞肉放入炒散後加入豆腐丁,醬油,雞湯用小火燜 20 分鐘後勾芡
3. 起鍋前再放入另一半的蔥末,胡椒粉,及花椒油,愛吃辣者可再淋些辣油即可