

## 大廚師 - 麻婆豆腐

### 材料:

豆腐 (medium firm) 1 盒

豬絞肉 200 g

蔥花 2-3 根

蒜泥 10g

薑泥 10g

辣豆瓣醬 4 table spoons

醬油 2 tea spoons

糖 4 tea spoons

花椒 or 花椒粉 10g or 1/4tea spoon

太白粉水 2 table spoons mixed with water

### 做法:

1) 豆腐切丁 準備一過鹽水川燙 撈起備用

2) 熱鍋 加入花椒 爆香後瀘掉花椒

若有花椒粉此動作省略

3) 小火薑蒜先爆香 之後加入絞肉炒乾

4) 加入辣豆瓣醬炒香 加入醬油糖 (花椒粉) 一點點水

100cc 小滾後放入豆腐丁

5) 輕輕翻炒一下 之後加太白粉水 勾芡

6) 起鍋前淋上蔥花即可