

6.11 大廚師 - 麻婆豆腐

材料:

嫩豆腐 一盒 切丁，	中式辣椒油 一大匙，
老罈酸菜 一包，	豆瓣醬 兩大匙，
瘦豬絞肉 半磅，	薑切片，牛肉湯粉 兩茶匙，
雞蛋兩顆，	花椒粉， 三大匙加水拌勻
無味椰子油 兩大匙，	玉米澱粉， 三大匙加水拌勻

醃肉：將瘦豬絞肉放入一個大碗裡，放入鹽、生抽、老抽、紹興酒、雞蛋兩顆、花椒粉、牛肉湯粉一茶匙、黑醋一點點，拌勻入肉裡，放置十分鐘左右

做法：

1. 將無味椰子油 兩大匙、中式辣椒油 一大匙放入鍋內加熱
2. 放入薑片炒香，再放入豆瓣醬炒香
3. 將淹好的豬絞肉放入油中翻炒至 6 成熟
4. 加入老罈酸菜翻炒至肉 8、9 成熟，加入豆腐翻炒勻
5. 加入玉米澱粉水，再加入鹽和牛肉湯粉一茶匙，翻炒均勻
6. 關到中小火，注意不要粘鍋
7. 最後撒入花椒粉拌勻即可起鍋。