

美味しい麻婆豆腐の作り方

1



豆腐は国産丸大豆の絹ごし豆腐を使用して欲しいです。
豆腐を写真のように切りバットか皿に並べ、室温で数時間、冷蔵庫で半日おいて豆腐から余計な水分を除く

2



ネギは縦に1/4に切った後1cm角に切る。
ニンニクの芽は斜め切りにする

3



下処理した豆腐1丁分、
万能麻婆醬1袋分
ネギ1/3本
ニンニク芽1/2本
別売り”砂金辣油”適量（お好みで）
別売り”花椒”適量（お好みで）
お店と同じ本格的な仕上がりに！

4



鍋にたっぷりのお湯を沸かし、
万能麻婆醬を入れる。
極弱火にして微沸騰状態を保ったまま15分加熱する。→火を強くすると包装部分が剥がれて中身が飛び出す可能性があります

5



豆腐をざるにあけ井に移して沸騰したお湯を注いで湯煎する
万能麻婆醬の湯煎終了3分前位に準備する

6



ごく少量の油（分量外）でニンニク芽を炒める
鮮やかな緑色になればよい

8



湯煎していた万能麻婆醬を取り出し、袋を開いて中身を鍋に全量入れる

9



湯煎していた豆腐をざるにあけ水を切って万能麻婆醬を入れた鍋に入れて強火にする

10



ネギを加え、豆腐崩さない様にへらで優しく返しながらか万能麻婆醬を豆腐になじませる様に優しく混ぜる

11



麻婆豆腐全体が沸き上がり万能麻婆醬のから出た朱色の油が麻婆豆腐全体の艶良くし、香りがたてば出来上がりです

※8～11の工程は約3～5分以内



皿に盛り熱いうちにお召し上がりください



別途販売の”砂金辣油”や別売りの”花山椒”をお好みで適量振りかけますとより本格的で深みのある味わいになります。お薦めです
万能麻婆醬に別売りの”香味辣醬”を加えて煮込むと辛さを増した麻婆豆腐になります。

