

陳麻婆豆腐の美味しい作り方

< 用意するもの >

陳麻婆豆腐調味料50g1袋

挽肉120g ~ 150g

木綿豆腐1丁

花椒粉1袋

長ネギ1/2本

片栗粉小さじ1杯

水50cc



< 熱した鍋に油を入れ刻んだ長ネギ・挽肉を入れます。 >

< 挽肉に火が通ってきましたら陳麻婆豆腐調味料50g1袋を入れ、よく絡ませます。 >

< の中にさいの目に切った木綿豆腐を1丁入れます。 >



< の豆腐に挽肉がよく絡みしたら、水溶き片栗粉50ccを加えます。 >

< 器に盛ったら完成です。お好みで花椒を散らしてください。陳麻婆豆腐の出来上がり！！ >

陳麻婆豆腐

