



# 麻婆豆腐

## 基本の麻婆豆腐

### 使用製品

四川豆板醤(レギュラー)  
麻辣醤  
豆豉醤  
チキンパウダー<sup>1</sup>  
潮州ラー油  
甜麵醤N



2~3人分(Y)

材料	分量	下ごしらえ
絹豆腐	1丁(350g)	角切り
炸醤	90g	※下記参照
葉ニンニク	40g	斜め切り
長ねぎ	15g	みじん切り
万能ねぎ	適量	小口切り
にんにく	20g	▲みじん切り
しょうが	15g	▲みじん切り
李錦記 四川豆板醤(レギュラー)	15g	▲
李錦記 麻辣醤	6g	▲
李錦記 豆豉醤	5g	▲
李錦記 チキンパウダー	1.3g	◎スープとして湯125ccに溶かす
酒	7.5g	◎
紹興酒	7.5g	◎
醤油	12g	◎
旨味調味料	少々	◎
花椒粉	1.5g	★
李錦記 潮州ラー油	5g	★(具のみ使用)
水溶き片栗粉	適量	
花椒油(中国山椒油)	7.5g	■
李錦記 潮州ラー油	7.5g	■(油のみ使用)

### 【炸醤(肉味噌)の材料・作り方】

熱した鍋に油をなじませ、挽き肉をじっくりと炒める。途中で紹興酒を加え、さらに油を少量ずつ加えていく。この時、油が透明になるまで炒め、完全に臭みを飛ばす。その後すべての調味料を加え、全体に味がなじんだら火を止める。

豚挽き肉(粗挽き)	600g
紹興酒	30g
醤油	45g
李錦記 甜麵醤N	40g
旨味調味料	適量
サラダ油	適量

### 作り方

- 豆腐は少量の塩を入れた湯でゆでる。
- 熱した鍋に油をなじませ、▲を弱火でじっくりと炒めて香りを出し、◎・炸醤・豆腐の順に加えていく。
- ★と葉ニンニクも加えて軽く煮込み、全体に味がなじんだら長ねぎを加え、水溶き片栗粉でとろみを調整する。
- 仕上げに■を回しかけて、熱した土鍋に盛りつけ、万能ねぎを散らす。