

麻婆豆腐

食材 (份量 : 4 人份)

- 嫩豆腐 1 盒 (或硬豆腐，隨個人喜好而定)
- 乾香菇 (或新鮮香菇) 4 顆
- 薑蓉 2 湯匙
- 花椒 1 湯匙
- 油 3 湯匙
- 豆瓣醬 2 湯匙
- 老抽 1 茶匙
- 辣椒醬 2 茶匙 (隨個人喜好決定是否添加)
- 糖 1 茶匙
- 鹽 ½ 茶匙
- 葛粉 2 茶匙
- 水 ½ 杯
- 香菇水 (或蔬菜高湯) ½ 杯
- 芹菜 1 根 (切成芹菜末)

作法

1. 乾香菇泡熱水約 30 分鐘，直至變軟。去蒂頭後，切成小丁。香菇水留 1/2 杯備用。
2. 將豆腐切成 1/2 英吋小丁。豆腐丁置於熱鹽水中川燙，水一開即撈起備用。
3. 將葛粉與 1/2 杯水混合，備用。
4. 平底鍋倒油，開至大火。待油燒熱，放入花椒以中火爆香 1-2 分鐘，再把花椒撈起丟棄。
5. 把香菇加入鍋裡，以大火翻炒，直至香菇水份收乾，接著加入豆瓣醬和薑蓉炒香，再加入糖、老抽及辣椒醬調味。最後加入 1/2 杯的香菇水 (或蔬菜高湯)，煮至滾沸。
6. 輕輕倒入川燙好的豆腐丁。因豆腐易碎，切勿翻炒，改用鏟子從鍋緣往中央滑動，使醬汁與豆腐混合均勻。
7. 再次煮至滾沸後，調至小火。均勻倒入葛粉水勾芡，輕輕攪拌至醬汁變稠後，即可關火。
8. 將麻婆豆腐起鍋後，撒上芹菜末即可。搭配白飯享用，風味絕佳。