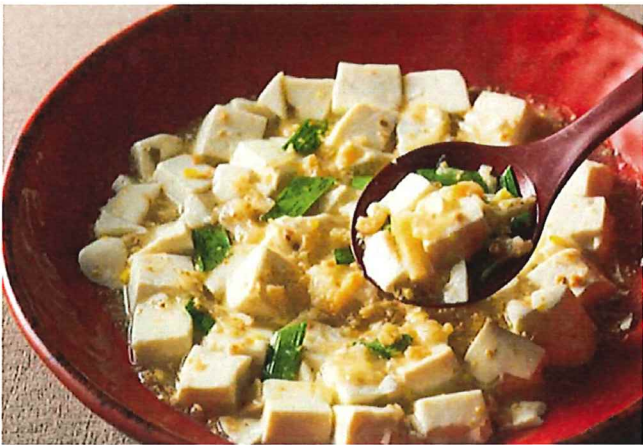


白麻婆豆腐

使用製品
チキンパウダー



3～4人分(-)

材料	分量	下ごしらえ
絹豆腐	1丁	さいの目に切る
葉にんにく	適量	粗みじん切り
長ねぎ	適量	みじん切り
にんにく	5g	▲みじん切り
しょうが	5g	▲みじん切り
野山椒	適量	▲
干し貝柱	適量	◎
李錦記 チキンパウダー	2.5g	◎スープとして湯250ccに溶かす
塩麴	少々	◎※下記参照
水溶き片栗粉	適量	
ねぎ油	適量	■
花椒油	適量	■

【塩麴の材料・作り方】
米麴を手でほぐして塩と和える。水を加えてよく混ぜ、容器に入れて1日1回かき混ぜる。10日間常温保存し、その後冷蔵保存する。

米麴	500g
塩	170g
水	適量

作り方

- 1 絹豆腐は塩少々を入れた湯で湯通しする。
- 2 熱した鍋に油をなじませ▲を炒めて香りを出し、◎と長ねぎを加えて味を調えたら1を加えて軽く煮る。
- 3 葉にんにくを加えて水溶き片栗粉でとろみをつけ、■で仕上げて器に盛る。