



麻婆豆腐 4人份

用新鮮豬後肉的燕餃取代豬絞肉，不僅料理省時又保留肉的咬勁口感，是道家常必備的超下飯料理。



桂冠燕餃、桂冠芙蓉豆腐



桂冠芙蓉豆腐2包(4盒)、桂冠燕餃1盒、青蔥1支、蒜頭1顆、薑少許



醬油1大匙
太白粉1大匙

步驟說明



步驟 1

蔥切成蔥花，蒜和薑切碎，燕餃切碎末，芙蓉豆腐切丁備用



步驟 2

蒜薑碎末炒香，加入燕餃碎拌炒後，放入芙蓉豆腐內附湯包、醬油、水，煮滾後加入豆腐，沸騰後加入1/4米杯勾芡水，盛盤



步驟 3

最後依個人口味添加辣味調味料，撒上蔥花即可