# 麻婆豆腐

## 材料准备

主料：北豆腐（老豆腐）1块

辅料：牛肉50g、泡姜15g、泡椒20g、干辣椒10g、青花椒5g、永川豆豉、猪油10g

## 制作步骤

①将豆腐切成1.2cm小方形备用

②牛肉剁成末备用，泡姜、泡椒、蒜苗切碎备用，

③锅烧热，油温5成热加入干辣椒和花椒小火炒15s，辣椒炒成浅褐色起锅，辣椒剁成辣椒面备用

④锅里清水加盐、豆腐，中小火焯水1min，倒出备用，去除豆腥味

⑤锅内加菜籽油和猪油，猪油烧化后加入牛肉末，中小火将牛肉末水份炒干爆香

⑥加入适量豆瓣酱、泡姜、泡椒和豆豉，辅料爆香后加入刀口辣椒5g，翻炒均匀后加入适量清水

⑦大火汤汁烧开后调味，加入少许食用盐，少许白糖提鲜，老抽1g调底色，然后将豆腐下锅，小火烧5min

⑧起锅装盘后加入蒜苗