

2017.11.6	料理名	普通話	マーラー ウェン スー トゥ フ ゴン
日本中国料理協会 秋季料理講習会			麻辣文思豆腐羹 (細切り豆腐のスーラー煮込み)

材 料	豆腐：絹漉し	150g
	魚翅 (フカヒレ：もどしたもの)	40g
	香菜：茎	10g

調味料・衣の配合	A.	C.	D.	
	腐乳	15g	チュウ酒	シュエイ トウ フェン
	野山椒	3g	イェン塩	水豆粉 (水溶き片栗粉)
	葱油	大匙 2	フカチヤオ胡椒	マー ヨウ
	B.	ウエイチン味精 (旨味調味料)	麻油 (ゴマ油)	
	毛湯 (鶏ガラスープ)	300ml	ツァ	
	白湯	300ml	醋 (酢)	

<作り方>

- 豆腐を細切りにして水にさらす。香菜の茎はみじん切りにする。
- 鍋に A を入れて弱火で炒め、B とフカヒレを入れて C で味を調える。
- 2 に D の水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、豆腐を入れて優しく混ぜて器に盛り付ける。
- ゴマ油を回しかけて、香菜を飾る。

