豆豉燴豆腐

約 20 分鐘・2 人份



食材

- 板豆腐 400 克，瀝乾切塊
- 天府豆豉辣椒 1 大匙
- 蒜頭 2 瓣切末；食用油 1 大匙
- 水 120 毫升；玉米粉 1 小匙加水 1 大匙；蔥 1 根切末

做法

1. 熱油後將蒜末略炒出香氣，加入豆豉辣椒與 120 毫升水。
2. 加入豆腐，小火燴煮 7–8 分鐘，輕輕翻動。
3. 玉米粉水拌勻後加入鍋中，煮至略濃稠，撒上蔥花。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



豆豉辣椒

275g / 9oz.

料理時間僅供參考；食材與過敏原資訊請以各產品標示為準。