

「可尔必思」麻婆豆腐

可口的自制面包，「可尔必思」带来蓬松又有较劲的美妙口感。

主要材料

「可尔必思」
猪肉糜
豆腐
长葱



材料名	3~4人份所需材料
豆腐(切成1.5cm的方块)	1盒(300g~400g)
猪肉糜	80g
长葱(切成粗末)	30g(1/3根)
「可尔必思」	30cc(2大匙)
「Cook Do」	1盒
食用油13g	(1大匙)

制作方法

- 1 把豆腐放入热水中，彻底加热。
- 2 在充分加热的锅中倒入食用油，翻炒猪肉糜。
- 3 (翻炒到完全散开为止。)
- 4 (2)翻炒过后，加入「Cook Do」充分混合。之后加入豆腐，开中火充分搅拌煮熟，再加入长葱和「可尔必思」轻轻搅拌。再次煮沸之后关火。
- 5 把(4)装盘。