

麻婆豆腐



看完 NBA, 翠花老公要上菜了。今天要上麻婆豆腐。

- 1) 把豆腐切成小块；
- 2) 肉末加姜末少许，加生抽和。
- 3) 葱条，豆豉切碎，郫县豆瓣酱一勺。
- 4) starch
- 5) 把肉末炒熟，
- 6) 把豆瓣酱用油炒香
- 7) 加水煮，放肉末，煮 5 分钟。
- 8) 加豆腐，再煮五分钟
- 9) 加 starch
- 10) 加葱



起锅前，一定要放花椒粉，或者是花椒油。我放了陈玲妹妹家做的油泡花椒末，好麻呀！

[ThumbsUp]

here it is

Go Warriors!

麻婆豆腐+ beer+NBA, a win, YA!!!