

麻婆豆腐

七年级：余笑笑 推荐老师：史力红

我最喜欢吃的菜是麻婆豆腐，一道又好吃又麻又辣的豆腐。很多中国餐馆的菜单上都有这道麻婆豆腐，像麻婆小馆和老四川。在这里我跟你们说说我为什么喜欢麻婆豆腐和怎么做麻婆豆腐。你也可以去餐馆吃，也可以在家里自己做。

我喜欢麻婆豆腐，因为那个辣的味道很香，我喜欢用日本豆腐做，日本豆腐是圆的，也很软用来做麻婆豆腐非常好。麻婆豆腐也可以叫麻辣豆腐。我喜欢豆腐里厚厚的麻辣酱，拌在米饭里更好吃。

麻婆豆腐是道简单的菜，爸爸和妈妈常常晚上吃饭时做。把豆腐，肉末，豆瓣酱，水，酱油，糖，辣椒，葱花和花椒油准备好。先把油锅烧旺炒肉末，肉末做好用料酒和芡粉拌一下，半熟的时候把肉末拿出来。下蒜末和豆瓣酱一起炒香，然后加水切成方块的豆腐煮熟，再把肉末加进去。放酱油，糖和辣椒调味。最后，放葱花和花椒油，一道香喷喷的麻婆豆腐就做好了！红的辣椒，白的豆腐，绿的小葱，味道好极了！这是我最喜欢的麻婆豆腐。希望大家有机会都可以去尝尝麻婆豆腐！