

## 【人蔘麻辣燒豆腐】

食譜來源：毓秀私房醬

二〇一四年八月底 於台北世貿的素食養生展中，人氣最旺的大概就屬人蔘麻辣湯底醬囉~

當現場的朋友們聽到現場那鍋紅得誘人的「人蔘麻辣燒豆腐」，居然只要把人蔘麻辣湯底醬加上水與豆腐就完成了，莫不眼睛為之一亮，還曾一天當中兩度賣到沒貨，得請人再從公司調貨過來。沒錯，就是這麼夯！

來嚐嚐這道簡單到不行~ 又好吃到不行的「人蔘麻辣燒豆腐」吧！



材料：

- (1) 嫩豆腐……………3-4 塊
- (2) 薑絲、香菜、蘑菇……………少許

調味料：

- (1) 人蔘麻辣湯底醬……………1/3 ~ 1/2 瓶

作法：

- (1) 將 1/3 ~ 1/2 瓶人蔘麻辣湯底醬加入 1000cc 水，放入豆腐紅燒即可。
- (2) 亦可加入薑絲、香菜蘑菇與更多的水，作為麻辣湯。
- (3) 也可隨意加入自己喜歡的蔬菜火鍋料，變成湯頭更加清甜的人蔘麻辣鍋。