

四川激辛麻婆豆腐 アレンジレシピ

" 四川激辛麻婆豆腐 "

厚生労働省の卓越した技能者を表彰する
「現代の名工」に選出された
総料理長が監修しました

函館国際ホテル総料理長自慢の中華メニュー
「四川激辛麻婆豆腐」が
おうちでも食べられるレトルトになって登場！

そのまま麻婆豆腐として食べても美味しいですが、
アレンジすることでもっと美味しく
楽しく召し上がってみませんか。

私が考案したアレンジレシピ
を是非お試しください！



総料理長 木村 史能



HAKODATE KOKUSAI HOTEL



HAKODATE KOKUSAI HOTEL ORIGINAL RECIPE

半熟卵入り マイルド 麻婆豆腐



材料
(2~3人分)

| | |
|------------|-----------------|
| 四川激辛麻婆豆腐の素 | — 1箱 (180g) |
| 豆腐 | — 1丁 (350~400g) |
| 卵 | — 2個 |

作り方

- ① カットした豆腐に浸るくらいの水と塩を少々(分量外)を入れて茹で、お湯を切る。
- ② 電子レンジ対応の容器に、①と四川激辛麻婆豆腐の素を入れ、軽く混ぜて500Wのレンジで4分30秒加熱する。
- ③ 卵を溶き、半熟の炒り玉子を作って温まった②に混ぜる。

麻婆 かけうどん



材料
(2人分)

| | |
|------------|-------------|
| 四川激辛麻婆豆腐の素 | — 1箱 (180g) |
| うどん | — 2玉 |
| かつお節 | — 適量 |
| 紅しょうが | — 適量 |

作り方

- ① うどんを茹でる。
- ② 電子レンジ対応の容器に、四川激辛麻婆豆腐の素を入れ、500Wのレンジで3分加熱する。
- ③ 茹であがったうどんに②を盛り付けて、かつお節と紅しょうがをのせる。

トマトの麻婆 ミートソース パスタ



材料
(2人分)

| | |
|-------------|-------------|
| 四川激辛麻婆豆腐の素 | — 1箱 (180g) |
| トマト | — 1.5個 |
| パスタ | — 200g |
| 塩(茹でる用) | — 適量 |
| バージンオリーブオイル | — 少々 |

作り方

- ① パスタを茹でる。(商品袋に記載されている茹で時間の通り)
- ② 電子レンジ対応の容器にサイコロ状にカットしたトマト、四川激辛麻婆豆腐の素を入れ、軽く混ぜて500Wのレンジで4分加熱する。
- ③ 茹であがったパスタに②を盛り付けて、オリーブオイルを少々かける。

麻婆 ジャージャー麺



材料
(3人分)

| | |
|------------|-------------|
| 四川激辛麻婆豆腐の素 | — 1箱 (180g) |
| 甜麺醬 | — 50g |
| きゅうり | — 90g (小1本) |
| 麺 | — 3玉 |
| ごま油 | — 大さじ2 |

作り方

- ① 四川激辛麻婆豆腐の素と甜麺醬を電子レンジ対応の容器に入れ、500Wのレンジで3分加熱する。
- ② きゅうりは約6cmの細切りにする。
- ③ 茹でた麺を氷水で冷やし、水気を切ってごま油をまぶし盛り付ける。
- ④ 麺に①と②をのせる。

真鱈たち 麻婆



材料
(2人分)

| | |
|------------|-------------|
| 四川激辛麻婆豆腐の素 | — 1箱 (180g) |
| 真鱈たち | — 350g |
| ねぎ | — 少々 |

作り方

- ① たちを軽く茹でる。
- ② 電子レンジ対応の容器に、①と四川激辛麻婆豆腐の素を入れて混ぜ、500Wのレンジで3分加熱する。
- ③ ②を盛り付けて、ねぎをのせる。

麻婆 じゃがバター



材料
(3~4人分)

| | |
|------------|--------------|
| 四川激辛麻婆豆腐の素 | — 1箱 (180g) |
| 水 | — 大さじ4 |
| ジャガイモ | — 600g (中5個) |
| バター | — 30g |

作り方

- ① ジャガイモを4等分にカットし、電子レンジ対応の容器に入れ、600Wのレンジで7分程やわらか柔らかくなるまで加熱する。
- ② 温めたジャガイモに、四川激辛麻婆豆腐の素と水を入れて混ぜ合わせ、600Wのレンジで6分加熱する。
- ③ 皿に盛り付け、バターをのせる。