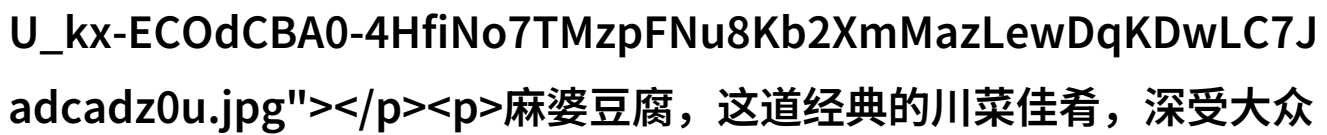
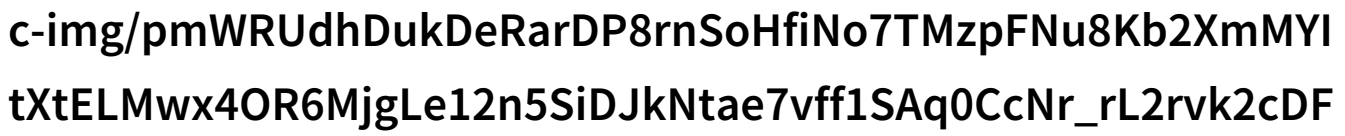


麻婆豆腐美食制作麻婆豆腐的诱人视频教程

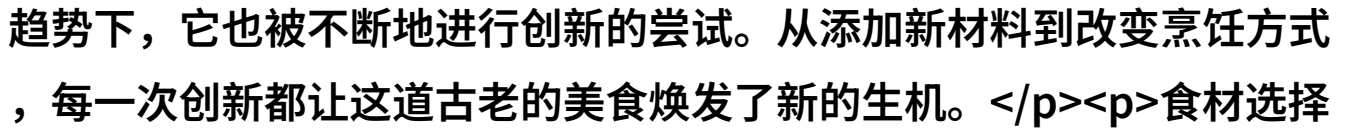
为什么选择麻婆豆腐？

麻婆豆腐，这道经典的川菜佳肴，深受大众喜爱。它不仅色泽诱人，香味浓郁，而且口感丰富多变，是许多家庭餐桌上常见的一道菜肴。

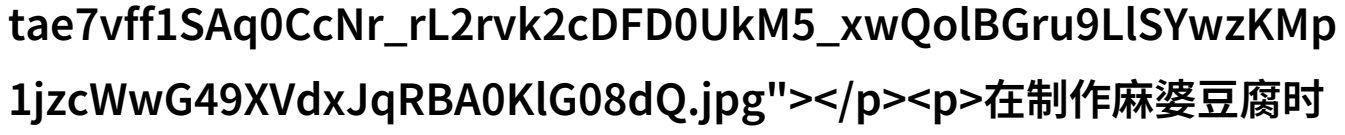
传统与创新

麻婆豆腐的传统做法源自川菜一脉，而在现代饮食趋势下，它也被不断地进行创新的尝试。从添加新材料到改变烹饪方式，每一次创新都让这道古老的美食焕发了新的生机。

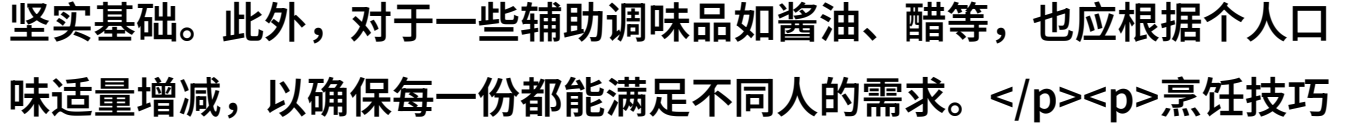
食材选择与准备工作

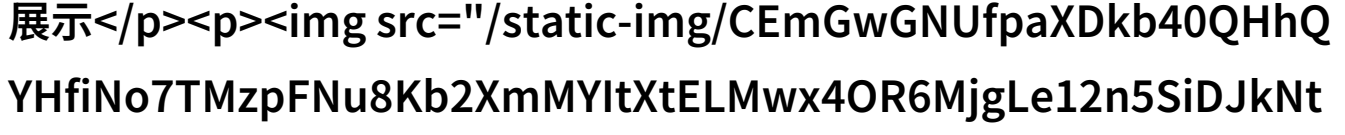
在制作麻婆豆腐时，首先要选购高品质的主料——鲜嫩细腻的小黄豆和优质猪肉。其次，要对所需调料进行精心挑选，如八角、桂皮、姜片等，为后续烹饪打下坚实基础。此外，对于一些辅助调味品如酱油、醋等，也应根据个人口味适量增减，以确保每一份都能满足不同人的需求。

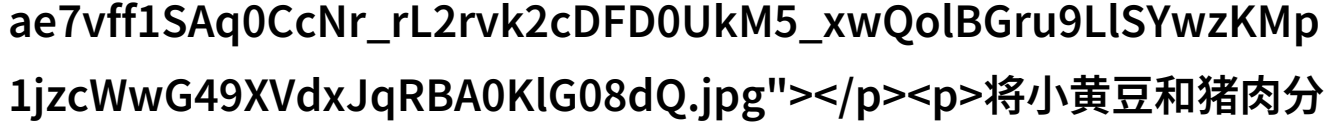
烹饪技巧展示

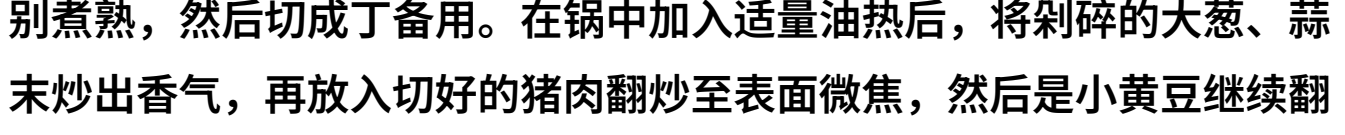
将小黄豆和猪肉分别煮熟，然后切成丁备用。在锅中加入适量油热后，将剁碎的大葱、蒜末炒出香气，再放入切好的猪肉翻炒至表面微焦，然后是小黄豆继续翻炒直至它们融为一体形成肥厚而又不失弹性的口感。

美味呈现与享用











HfiNo7TMzpFNU8Kb2XmMYItXtELMwx4OR6MjgLe12n5SiDJKntae7vff1SAq0CcNr_rL2rvk2cDFD0UkM5_xwQolBGru9LISYwzKMp1jzcWwG49XVdxJqRBA0KlG08dQ.jpg"></p><p>最后的步骤是将所有材料倒入碗中，用酱汁涂抹均匀，让所有原料充分吸收风味。在此过程中，可以通过调整火候来控制煮沸时间，使得最终产品既有嚼劲又不失粘稠。这是一场精妙绝伦的大师级烹饪之旅，每一个细节都是为了达到完美无瑕的地步，最终呈现给我们的是一盘色泽诱人且香气扑鼻的麻婆豆腐。</p><p>访问我们的网站获取更多免费视频！</p><p>如果你想学习更多关于如何制作各种美食或者想要探索不同的饮食文化，我们建议访问“麻婆豆腐传媒视频免费”这个平台。你可以在这里找到丰富多样的厨房影片，不论是初学者还是经验丰富的大厨，都能够找到自己需要学习的地方。别忘了，把你的烹饪技能提升到一个全新的层次！</p><p>下载本文pdf文件</p>