

大廚師:謝太太
日期:July.8,2006

糖醋蘭花茄

材料:

1. 小茄子 6 條
2. 蔥,辣椒,開陽(蝦米),大蒜均切碎備用
3. 高湯小半碗
4. 糖,白醋,醬油適量
5. 太白粉水(勾芡用)

做法:

1. 小茄子洗淨,用刀不規則劃切數刀後,整條放入溫油用中火炸熟,盛入長盤中
2. 將炸茄子的油盛出,留少許炸油燒開,放入大蒜,開陽炒香
3. 隨即放入糖,醋,高湯,醬油煮開後再用太白粉水成薄芡汁,撒上蔥末
4. 將做法 3,淋在炸好的小茄子上即可