

大廚師: Bonnie Jin

日期: Oct. 2 2010

鱼香茄子

材料: 茄子 250 克、郫县豆瓣 50 克, 葱姜蒜末各 30 克, 生抽, 白糖, 米醋各 20 克

制作过程:

1. 茄子洗净切滚刀块或长条, 用盐腌上 10 分钟出水。用少量油炸软至成淡紫色, 起锅后用厨房纸巾吸去多余的油。
2. 剩油炒豆瓣酱, 炒香后加葱姜蒜末, 放白糖、酱油、清鸡汤, 煮开
3. 放入炸好的茄子小心的翻动, 收干汁后, 用水淀粉勾芡再加點米醋即可。

FM96.1 周末雙響炮