湒 枃瀵兼姤缃 - 湒 淑鏃ユ滏鏂伴椈鏃朵簨 - 鏕儿椯鍗庤汉绀惧尰浜ゆ禩

醋溜琥珀蛋

美食

浣滆

鍙戝竷浜庡細2007/05/12 17:10

主料：鹌鹑蛋

辅料：茄子、青红椒、洋葱、香菜、葱、姜、蒜

调料：盐、白糖、味精、酱油、醋、番茄酱、干淀粉

烹制方法：

1、将茄子、洋葱分别切块，鹌鹑蛋、茄子分别放入干淀粉中裹匀，将茄子过油炸成金黄后捞出，再将鹌鹑蛋放入炸成金黄捞出备用；

2、取一碗，加入酱油、醋、盐、白糖、味精、淀粉、清水、葱姜蒜末调匀，锅中留少许油，下番茄酱炒熟，倒入鹌鹑蛋、茄子、洋葱、青红椒，倒入调好的汁大火翻炒出锅，撒上香菜即可。特点：脆嫩爽滑，酸甜咸香。