

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 涑鏃 工 逢 鑑 伴 栲 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 绀 惧 脍 浜 ゆ 侯 鱼香茄条的做法

美食

浣漏

鎏賤龔浜庸細2007/09/01 11:36

鱼香茄条的做法(成都小米椒)

材料：茄子、肉沫、泡椒、泡姜（如果没有用一般的姜也可以）、蒜、葱

调料：盐、味精、酱油、醋、白糖、水淀粉、豆瓣酱

做法：

- 1、将茄子切段，泡椒、泡姜、蒜切末，葱切葱花，肉沫用盐、味精、淀粉拌匀。
- 2、锅内放底油，小火，将茄子下锅过油，炸至发软捞起。
- 3、锅内留少许底油，下泡椒、泡姜、蒜末、郫县豆瓣酱炒香，
- 4、下肉末混合炒至肉末变色，下过油的茄子略为煸炒，
- 5、然后加入适量酱油（豆瓣酱比较咸的不加酱油也可以）、醋、糖（这两者比例很重要，加了之后可以先尝尝，不行再调配）调味，
- 6、加水淀粉，待汁快收干时候，下葱花，起锅。