

# 茄汁肉片炒茄子



茄子肉片 (\*^o^\*)

材料：猪肉片、茄子、葱、蒜、姜、豆瓣酱、生抽、老抽、料酒、淀粉、盐、糖、胡椒粉、芝麻油

做法：1. 猪肉片切薄片，用料酒、淀粉、盐、胡椒粉腌制10分钟。2. 茄子切条，用盐腌10分钟，挤干水分。3. 葱、蒜、姜切末。4. 锅中热油，炒香葱姜蒜末，加入豆瓣酱炒出红油。5. 加入肉片翻炒至变色，加入生抽、老抽、料酒、糖、胡椒粉调味。6. 加入茄子翻炒至熟，加入葱末，淋上芝麻油即可。

茄子肉片炒茄子

茄子肉片炒茄子

猪肉片 200g

茄子 200g

葱 200g

蒜 100g

姜 100g

豆瓣酱 100g

生抽 100g

老抽 100g

料酒 100g

淀粉 100g

盐 100g

胡椒粉 100g





