



链滴

红烧茄子

作者: [ZZJ280704](#)

原文链接: <https://ld246.com/article/1683432255731>

来源网站: 链滴

许可协议: [署名-相同方式共享 4.0 国际 \(CC BY-SA 4.0\)](#)

一、清洗环节：

<audio controls="controls" src="https://b3logfile.com/file/2023/05/siyuan/1657787050968/asset/record1683432332461-20230507120532-2qwbqhx.wav" data-src="assets/record1683432332461-20230507120532-2qwbqhx.wav"></audio>

清洗茄子后，切好一段段（滚块），建议不要刨皮。



撒点盐，腌制15分钟后，手抓抓干水分，之后放淀粉搅拌均匀



□

二、热锅爆香环节：

然后热锅放油，爆香茄子。这一步可以放点蒜爆香那些茄子。

□



□

□



□

三、酱汁环节：

然后弄一碗酱汁 酱油 盐 鸡精 蚝油 黑椒粉（胡椒粉）淀粉 然后加水到碗里 搅和搅和。酱汁半碗就好，最好是沫过茄子。弄好酱汁加水，然后茄子软了 再放水淀粉。等茄子将近软 且有油色 就可以倒下去

四、收汁环节：

盖锅盖，等熟。最后可以放点辣椒葱 香菜

□



□

五、效果图：

□



半个面，还可以

▯



0