

炒茄子(北方)

材料:

茄子	2	條	中型
紅椒	1	個	
青椒	1	個	
八角	2	粒	
糖	2	茶匙	
鹽	2	茶匙	
醬油	5	茶匙	
素蠔油	4	茶匙	
香菇精	2	茶匙	
油	2	湯匙	
麻油	2	茶匙	

準備:

- 1) 將茄子切成塊(不用去皮)。
- 2) 青椒紅椒切成 1 吋長條。

做法:

- 1) 將鑊加熱，放適量的油。
- 2) 加入八角小火炒香。
- 3) 加入茄子，馬上加鹽，大火翻炒至茄子變半透明

注意:

- 1: 鹽可以使水分吸乾並且防止茄子變黑。如果茄子沒有要馬上炒的話，可以把切好的茄子先用鹽水沖過，以防變黑
- 2: 不要蓋上蓋子
- 5) 加入紅椒、青椒、糖、醬油、素蠔油及香菇精拌勻。
- 6) 最後加入麻油起鑊。