

大廚師: 吳太太
日期: Sep.17 2005

辣味雞絲茄子

材料:

1. 茄子(長條型)2~3 條
2. 雞肉二兩
3. 薑 2 片
4. 蔥 1 根
5. 蒜頭 2 粒
6. 紅辣椒 1/4 隻(依個人喜好)

調味料:(醃雞肉)

1/2 茶匙糖,1 湯匙太白粉,1/2 匙生油,1 茶匙油及水,1 茶匙薑汁酒,麻油及胡椒粉

獻汁:

雞粉,糖,麻油各 1/2 茶匙,豆瓣醬 1 茶匙,米酒,鎮江香醋或黑醋,老抽各 1 湯匙,
太白料 3/4 茶匙,水 1/2 杯

做法:

1. 將茄子洗淨切成吋長度再切成條(要下鍋前再切,不然會變黑)
2. 雞肉切條加調味料拌勻醃 5 分鐘
3. 薑,蔥,蒜頭及紅辣椒切碎備用
4. 燒 4 湯匙油放茄子炒至略軟取出
5. 再燒 2 湯匙油炒香雞肉,再加入蔥,薑,蒜,辣椒及茄子炒勻,再倒入獻汁煮到汁濃,
再灑入數滴麻油即可盛出