

大廚師 - 味噌茄子

材料:

茄子 2 根	水 60g
八丁味噌（紅味噌） 120 g	蛋黃 2
白味噌 40g	香油 10g
糖 60g	蔥花 1 根
味霖 60g	乾香菇 20g
米酒 60g	芝麻 少許

做法:

- 1) 乾香菇泡水 泡軟後切小丁
- 2) 將所有除了茄子以外的東西加入鍋內炒 小滾後關火
- 3) 茄子直切對半 在切小塊（1Inch）之後將茄子切花
- 4) 鍋內放沙拉油 等油溫高的時候放入茄子 小心煎茄子 用筷子翻茄子才不會爛掉
- 5) 茄子煎完瀝油 用紙巾稍微吸油 放入盤中
- 6) 將剛剛煮好的醬淋到茄子上後撒芝麻