

07.08 大廚師 - 絕味茄子

材料:

長茄子（2個）、皮蛋（2個）、青椒（1個）、蒜瓣（5個）、芝麻醬（2勺）、辣椒油（1勺）、香油（適量）、鹽（少許）

做法:

1. 茄子洗淨，帶皮帶蒂整根放鍋內蒸；（茄子皮不僅營養、而且有韌性、可以包裹住調製好的醬料）
2. 用適量的香油調開芝麻醬（用香油調芝麻醬更香，更容易調開），也可放入一勺辣椒油，味道更佳濃郁（不喜辣可不放）；
3. 加適量鹽到調好的芝麻醬，充分攪拌均勻；
4. 青椒與皮蛋切小丁，蒜切末，放入麻醬汁內，將配料和麻醬汁充分攪拌均勻（如果覺得比較幹，沒關係，因為茄子水分多）；
5. 蒸鍋內的茄子表皮塌陷，就蒸好了。用水果刀或者筷子，把茄子從中間劃開，主要不要把茄子的底部劃破了。
6. 劃開茄子，可以倒掉多餘的水分，把之前調製好的醬料放入茄子劃開的地方，即可享用，如果放入冰箱冷藏1小時，吃起來會更加爽口開胃。