

茄子炒豆角



准备食材：豆角，茄子，蒜末，小米辣，青椒。

做法步骤：

- 1、茄子和豆角都清洗干净，茄子切成滚刀块，豆角切成段，青椒和小米辣切成片。
- 2、茄子撒上一点淀粉，摇晃均匀，使每块茄子都裹上淀粉。起锅烧油，油热放入茄子煎炸一会儿，煎至变软变色，盛出备用。
- 3、锅中底油，再放入茄子煸炒一会儿，炒至起虎皮状，盛出备用。再放入青椒煸炒一会儿，炒至虎皮状，把茄子和豆角都放进来翻炒均匀。
- 4、加入蒜末、小米辣、生抽、蚝油、老抽、陈醋、白糖，翻炒均匀入味，炒至浓稠状态即可出锅。