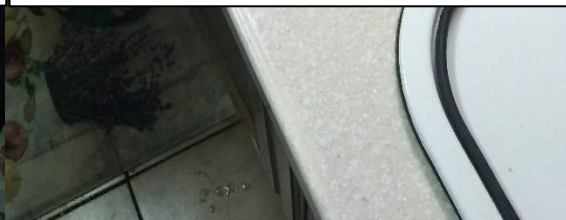
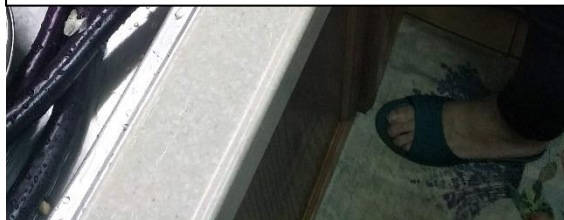




將蔥、蒜、薑、辣椒切碎



將茄子切成適當大小







將茄子丟入大火煎



蒜、薑、辣椒爆香



加入肉末



加入豆瓣醬





茄子加入



用太白粉水勾芡



九層塔加入



悶一下



加入蔥花



完成





這次切的茄子大小有點大，跟以前不太一樣，不過味道還是一樣好吃

魚香茄子這個味道從我小時候陪伴到現在，以前，不敢吃茄子的我，一直對這不明的紫色蔬菜有種厭惡感，只要他出現在我的晚餐中，一定是最晚才會被解決掉的食物，我媽為了不讓我在挑食，在食譜上找到了這道“魚香茄子”，並讓我嘗試，一吃後就不討厭這紫色的怪物了，每次只要他出現在餐盤上，馬上成為家中銷售一空的食物，是我最喜歡的一道菜之一。