# 鱼香茄子

## 材料准备

1. 主料：长茄子1根
2. 辅料：五花肉、姜、蒜、泡辣椒、盐、胡椒、白糖、肉末、酱油、淀粉（糖：醋=1:1）

## 制作步骤

①茄子去皮，改刀成6cm长、1cm宽的长条，

②五花肉切成细末，姜、蒜、泡辣椒切末

③茄子裹生粉用油炸定形，炸至金黄色，

④肉末炒干香，加酱油

⑤另起油锅，泡辣椒炒香出色，姜蒜米炒出香味，加茄子，盐、胡椒、白糖、肉末、酱油、勾芡，加入葱花、醋。