**蒲烧茄子-**  
  
**- 食材清单 -**  
 茄子350g                                白糖 1大勺蚝油1大勺                               老抽2小勺      米酒2大勺                               鱼豉油1.5大勺清水半碗                               香葱适量   熟芝麻适量                               食用油1大勺   
**- 做法 -**  
**1.**茄子削皮去头尾，放入上汽的蒸锅蒸20-25分钟，蒸至七八成熟 不宜蒸至完全熟透，不易成型。**2.**小碗里加入1.5大勺蒸鱼豉油、1大勺蚝油、2小勺老抽、2大勺酒酿汁、1大勺细砂糖、半碗清水拌匀。

**3.**取出蒸好的茄子，对半切开，再划几刀，注意不要划断，样子就像鳗鱼。

**4.**起锅，加入1大勺食用油放入茄子两面煎香，每面煎2-3分钟，倒入酱汁中大火收汁1-2分钟，边收汁，边用勺子将酱汁淋在茄子上，更易入味 收汁后即出锅，不宜烹煮过久，否则酱汁容易发酸。**5.**煮好米饭撒上蛋丝、秋葵，放上蒲烧茄子，淋上酱汁，撒熟芝麻和葱绿即可食用。