*酱香茄子面*

1、酱汁：2勺香醋、1勺生抽、1/2勺老抽、1勺蚝油、1/2勺砂糖、1勺淀粉、半碗水搅拌均匀备用。

2、茄子切长条，裹上一层淀粉。锅中倒入能完全没过茄子的量的油，烧至七成热，放入茄子炸至金黄色捞出。

3、重新取锅，放入少许油，爆香葱蒜末，倒入茄子炒软，加入酱汁。

4、最后加煮熟的面条，翻炒均匀盛出撒上葱花即可。