1. 老豆腐切厚点，下锅煎至俩面金黄；
2. 茄子切段（感觉要去皮），放入碗中加盐腌制，有点去水的意思；
3. 茄子捏一捏去除水分,下锅煎炸取水变软
4. 肉切沫（肉要先加料酒腌制下），姜蒜沫下锅，放入肉沫，加豆瓣酱+蚝油+老抽+生抽，下锅炒至变色，
5. 锅底放豆腐块，放茄子+加肉末 放入小碗水，小火5min,大火收汁；

感觉豆瓣酱虽然有盐，但是还需要放点盐，不然有点淡