

8.31 大廚師 - 茄子打滷麵

材料：

茄子
生抽，老抽，鹽
雞蛋
水澱粉
花椒
植物油

做法：

- 1) 茄子洗淨去蒂，帶皮切成 4cm 大小的塊。放入容器中，撒入 1 茶匙的鹽攪勻，醃製直到茄子微微出湯，然後用手擠壓出茄子裡的湯，湯倒掉不要，留茄子備用。雞蛋打散備用。
- 2) 鍋中倒入油，大火加熱，待油 7 成熱時倒入茄子塊，煸炒至茄子表面有點金黃色，倒入水沒過食材的表面即可，大火煮開。
- 3) 倒入生抽，老抽和鹽調味，中火煮 5 分鐘後，以畫圈的方式淋入水澱粉，然後用鏟子，從底部輕輕的畫圈攪拌勾芡至黏稠，最後淋入打散的雞蛋液。
- 4) 花椒和 50ml 的植物油放入鍋中，大火加熱至花椒變色，有微微的青煙冒出，能聞到花椒味道，馬上關火，把燒熱的油立即潑入茄子鹵的表面，暫時不用翻動。
- 5) 煮一鍋清水，待水開後放入面，煮熟後過一遍冷水瀝乾，盛入碗中，然後將茄子鹵攪拌幾下，盛入碗中即可