

老公做的做的这道红烧肉沫茄子真的是我吃过最好吃的菜，不知道他是哪里学来的，我求了他很久才肯教我！

做起来真的很简单，我就做一次都记住了，现在每天都要做，怎么都吃不够

茄子软烂入味！两个孩子也喜欢吃，话不多说了出教程



做法：100先调一份酱汁：碗里加两勺生抽、一勺老抽、一勺蚝油、半勺白糖、1

小勺盐、1勺玉米淀粉、再加半碗水搅拌均匀备用



300放肉末翻炒到变色，加蒜末、葱花炒香，加一勺豆瓣酱炒出红油，再放茄子翻炒均匀，倒入酱汁等汤汁收到浓稠，撒上小米辣根葱花就可以出锅啦！