豆豉辣椒燴茄子

約 25 分鐘・2 人份



食材

- 中型茄子 2 條，切成短條
- 天府豆豉辣椒 1 大匙
- 蒜頭 2 瓣切末；食用油 1 大匙
- 水 80 毫升、米醋 1 小匙、糖 ½ 小匙
- 蔥 1 根切末；白飯適量

做法

1. 茄子蒸 8–10 分鐘，至剛好熟軟。

2. 鍋中熱油，蒜末略炒出香氣，再加入豆豉辣椒、水、米醋與糖。

3. 加入茄子，輕輕翻拌後小火燴煮 3–5 分鐘，使醬汁包裹茄子。撒上蔥花，搭配白飯享用。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



豆豉辣椒

275g / 9oz.

料理時間僅供參考；食材與過敏原資訊請以各產品標示為準。