

清蒸茄子 (2 人分量)

食材：

食材 (兩底)	份量
1. 茄子	1 條
2. 獨蒜	1 粒
3. 陳醋	1 湯匙
4. 豉油	1/2 湯匙
5. 麻油	1 茶匙

做法：

1. 茄子洗乾淨切條，放在碟上。
2. 獨蒜切粒，放在茄子上。
3. 待水滾，以大火蒸 10 分鐘。
4. 將醬汁(陳醋，豉油，麻油)倒進茄子。
5. 慢用。