

茄子食譜

台中區農改場／張惠真

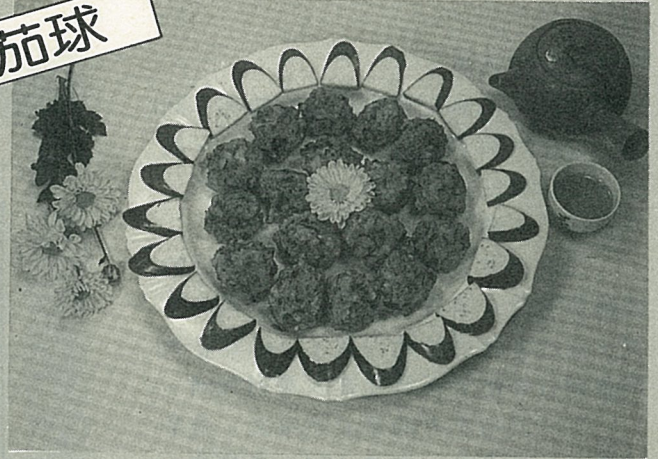
黃金茄球

材料：茄子 2 條，紅蘿蔔 1 兩，麵粉 ½ 杯，胡椒粉 1 茶匙。

調味料：鹽 ½ 茶匙，胡椒粉 1 茶匙。

- 做法：
1. 茄子洗淨，切小丁。
 2. 四季豆去頭尾洗淨。
 3. 紅蘿蔔、四季豆燙熟，二者皆切碎備用。
 4. 將蛋打散，加入麵粉、材料 1、3 及調味料混合拌勻。
 5. 熱油鍋，將材料 4 取成小圓球分別入油鍋中，炸至金黃色即可撈起。

黃金茄球



乾炸咖哩茄子

乾炸咖哩茄子

材料：茄子 3 條

調味料：麵粉 4 湯匙，咖哩粉 2 湯匙，鹽、胡椒各 1 茶匙。

- 做法：
1. 茄子去蒂洗淨，切約 7 公分長段，然後縱切成 1 公分厚，撒下鹽、胡椒。
 2. 麵粉與咖哩粉拌勻後，塗抹於茄子的兩面，將多餘的麵粉拍除。
 3. 取一平底鍋，加入奶油及沙拉油，待油熱後，放進茄子，煎成金黃色後翻面，待兩面都煎好後，即可盛起。



“醬”出名門 傳統好滋味

花生大/麵筋Q/筋味十足

統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嚐品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。



統一花生麵筋

敬請愛用姊妹品：

統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、香辣瓜、蒜香露、花瓜、蔞苦瓜、蔞瓜、脆瓜、麵筋等。



創造健康的尖端食品

統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號
電話：(062)532121(30線)

家常茄子

家常茄子

材料：茄子 2 條，蒜頭 3 粒，九層塔少許，辣椒 3 片。

調味料：鹽 $\frac{1}{4}$ 茶匙。

- 做法：1. 茄子洗淨，切滾刀塊，入油鍋炸軟備用。
2. 起油鍋，爆香蒜頭及辣椒後，入材料 1. 及調味料略炒，再加九層塔拌炒即可供食。



鑲茄子

鑲茄子

材料：茄子 2 條，絞肉 2 兩，蛋 1 個，蝦米 $\frac{1}{2}$ 湯匙，九層塔少許。

麵粉 1 杯，鹽 1 茶匙，蛋 1 個，油 1 湯匙，冰水少許。

調味料：蔥屑 1 湯匙，醬油 $\frac{1}{2}$ 湯匙。

- 做法：1. 絞肉加蝦米及調味料醃片刻。
2. 茄子洗淨，切成 1 吋厚的斜片，再用刀將每片茄子中間切開成活頁夾，夾入醃好的絞肉。
3. 起油鍋，將茄夾沾麵糊及九層塔入油鍋中炸至金黃即可盛起。



薑汁茄子

薑汁茄子

材料：茄子 3 條

調味料：醬油 2 湯匙，麻油 1 茶匙，嫩薑（剝碎）3 湯匙。

- 做法：1. 茄子去皮洗淨，粗的縱剖二半，用大火蒸約 10 分鐘。
2. 取出馬上浸入冷開水中，待涼後用手撕成細絲盛於盤中。
3. 調味料拌勻後，淋於茄子上即可。

