


# 老阿姨的B站美食探索揭秘茄子芒果肉片

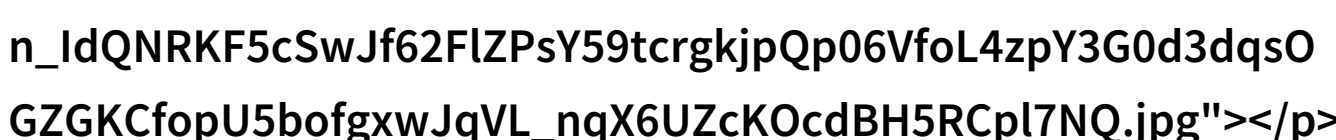
老阿姨哔哩哔哩B站之旅



在一个阳光明媚的周末，老阿姨决定尝试一款她在网上看到的小吃——茄子芒果肉片。这是一种传统家常菜，用新鲜茄子和芒果切成薄片，与嫩滑的肉片搭配制作。老阿姨对这道菜充满了好奇，她决定亲自到B站去寻找相关视频来学习制作方法。

观看教程与技巧分享

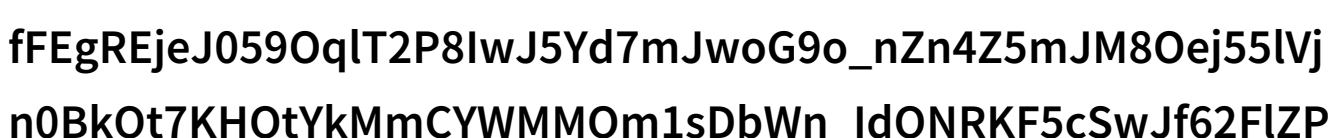




老阿姨在B站上搜索“茄子芒果肉片”关键词，很快就找到了一些精心制作的教程视频。她认真地观看每一步骤，每个细节都让她印象深刻。

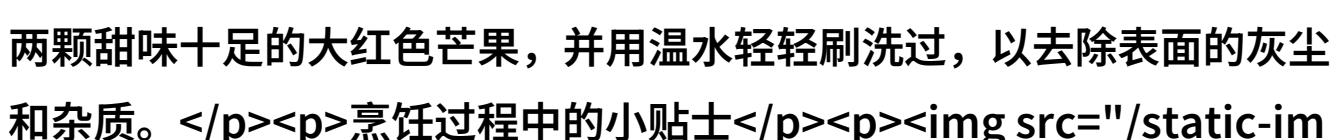
从如何挑选新鲜茄子的方法，再到如何将它们切割成最适合烹饪的一刀，这一切都是那么专业。

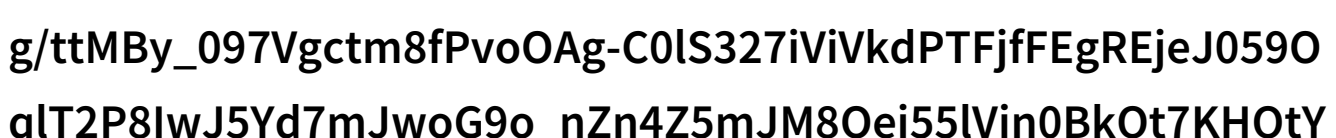
材料准备与清洗



根据视频上的指导，老阿姨开始准备材料。她首先挑选了几根大而且皮肤光滑的手感好的茄子，然后用水浸泡并彻底清洗干净，以便于下一步烹饪。此外，她还选择了两颗甜味十足的大红色芒果，并用温水轻轻刷洗过，以去除表面的灰尘和杂质。

烹饪过程中的小贴士







6VfoL4zpY3G0d3dqsOGZGKCfopU5bofgxwJqVL\_nqX6UZcKOcdBH5RCpl7NQ.jpg"></p><p>老阿姨继续按照视频里的步骤操作，将剁碎的小麦面粉、盐、黑胡椒粉混合均匀，然后将腌制好的猪排骨翻转入面糊中 coat均匀。然后是高热油炸至金黄色后捞出沥油，这个过程需要注意不要炸得太久，以免内部不够嫩滑。</p><p>芒果加入前的调整</p><p></p><p>将炸好的猪排骨放在盘中稍微冷却一下，同时将已经煮熟并撕开的大蒜瓣铺在上面，为之后加入芒果增添香气。而对于茄子部分，老阿姿会根据个人口味调整调味料，比如增加一些糖分或辣 Fitzgerald，让整体风味更加丰富多样。</p><p>芒果点缀完成品呈现</p><p>最后的环节就是将煮熟的鸡蛋切块放置于盘中，再接近尾声的是最后加点甜度——即将原汁原汁取出的新鲜芒果丁层层叠加，将整个美食提升到了新的境界。在这个瞬间，不仅是视觉上的享受，更重要的是那份由内而外散发出来的香气，它仿佛是在召唤着大家赶紧来品尝这道令人垂涎欲滴的人民日常佳肴。</p><p><a href="/pdf/714632-老阿姨的B站美食探索揭秘茄子芒果肉片的诱惑.pdf" rel="alternate" download="714632-老阿姨的B站美食探索揭秘茄子芒果肉片的诱惑.pdf" target="\_blank">下载本文pdf文件</a></p>