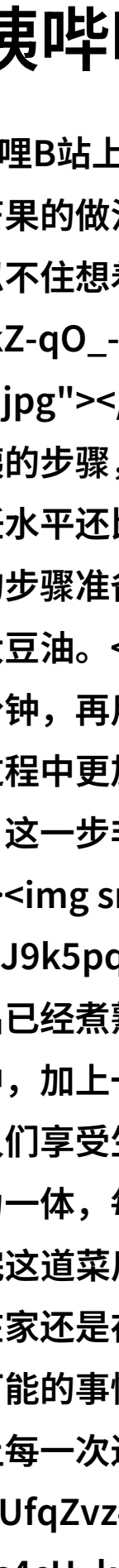


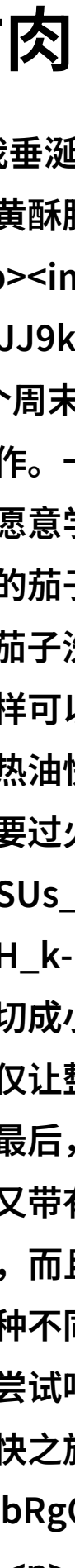
老阿姨哔哩哔哩B站肉片茄子芒果我亲爱

哔哩哔哩B站上的美食节目总是让我垂涎三尺，尤其是老阿姨那款肉片茄子芒果的做法。每次看到那个金黄酥脆的茄子和鲜嫩多汁的芒果，那我就忍不住想着要试一试。

终于，在一个周末，我决定动手自己动笔，

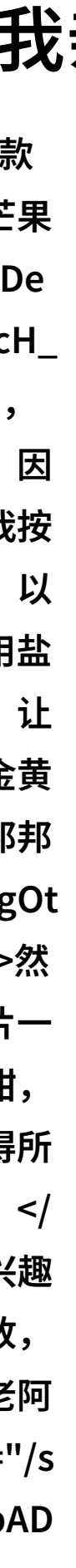
跟随老阿姨的步骤，一边看视频一边操作。一开始确实有些许困难，因为我的烹饪水平还比较基础，但只要你愿意学习，什么都能学会。我按照视频中的步骤准备了所有材料：新鲜的茄子、甜味浓郁的小芒果，以及精选的大豆油。

首先，我将茄子洗净后切成薄片，然后用盐水浸泡几分钟，再用纸巾吸干水分，这样可以帮助去除茄子的苦味，让它在翻炒过程中更加香滑。接下来，用热油快速翻炒至表面呈现出金黄色的色泽，这一步非常关键，要注意不要过火，以免使茄子变得硬邦邦。

然后，

我取出已经煮熟的小芒果，将它们切成小块，与之前炒好的肉片一起加入锅中，加上一些糖和柠檬汁，不仅让整体菜肴增添了一丝酸甜，还能提醒人们享受生活中的小确幸。而最后，用高温迅速搅拌，使得所有食材融为一体，每一口都是既有嚼劲又带有微妙风味的绝佳组合。

吃完这道菜后，我感到非常满足，而且对厨艺也产生了新的兴趣。不论是在家还是在外，都可以尝试各种不同的食谱，只要心态开放，就没有不可能的事情。你也来跟我一起尝试吧，看看我们能不能像老阿姨那样，让每一次进厨房都变成一次愉快之旅！



[哔哩哔哩B站肉片茄子芒果我亲爱的食谱老阿姨教你做出最香的肉片茄子](/pdf/217865-老阿姨哔哩哔哩B站肉片茄子芒果我亲爱的食谱老阿姨教你做出最香的肉片茄子芒果.pdf)

芒果.pdf" target="_blank">下载本文pdf文件</p>