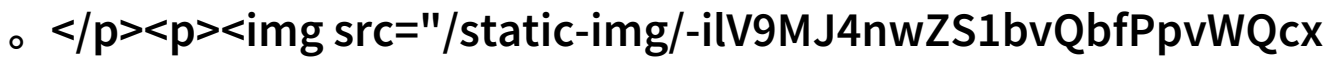


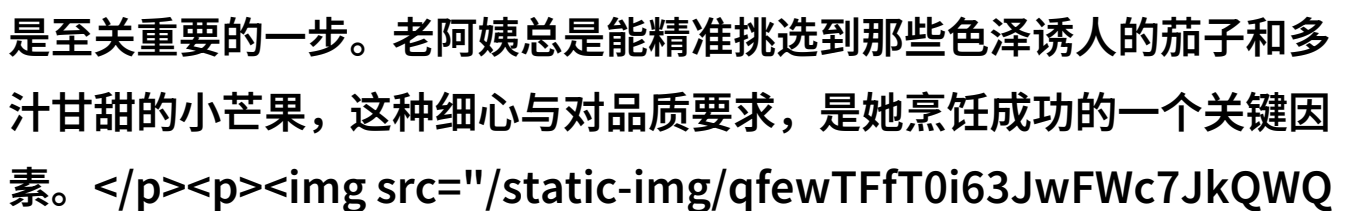
# 老阿姨的B站美食探秘肉片茄子芒果篇

在哔哩哔哩B站上，美食内容层出不穷，而老阿姨的“肉片茄子芒果”这一主题却引起了许多网友的关注。今天，我们就来一探究竟，这些看似简单的食材如何被老阿姨巧妙地融合成一道令人垂涎欲滴的菜肴。



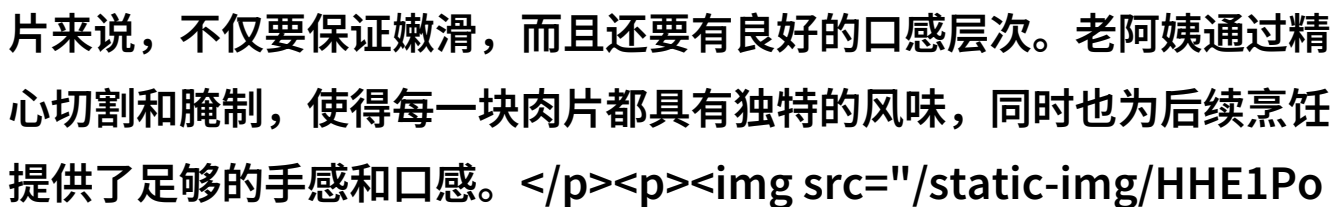
老阿姨选料得当

在制作任何菜肴之前，选择新鲜、优质的原材料是至关重要的一步。老阿姨总是能精准挑选到那些色泽诱人的茄子和多汁甘甜的小芒果，这种细心与对品质要求，是她烹饪成功的一个关键因素。



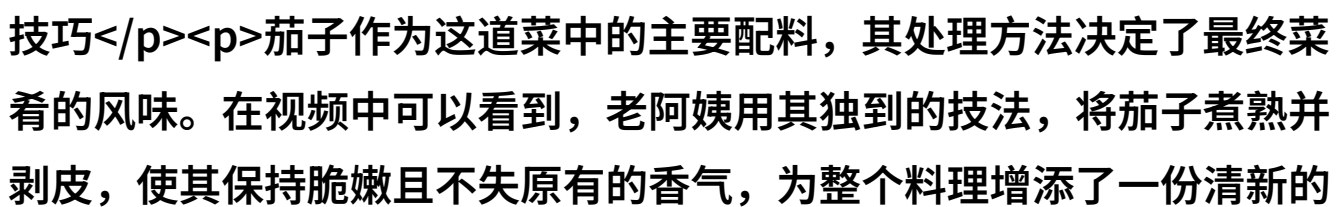
肉片加工工艺高超

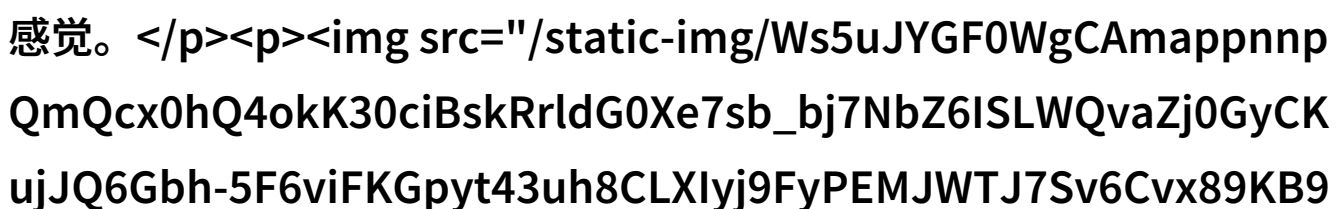
对于肉片来说，不仅要保证嫩滑，而且还要有良好的口感层次。老阿姨通过精心切割和腌制，使得每一块肉片都具有独特的风味，同时也为后续烹饪提供了足够的手感和口感。



茄子的处理技巧

茄子作为这道菜中的主要配料，其处理方法决定了最终菜肴的风味。在视频中可以看到，老阿姨用其独到的技法，将茄子煮熟并剥皮，使其保持脆嫩且不失原有的香气，为整个料理增添了一份清新的感觉。







ZZy4J878noJzpyQRlx.png"></p><p>芒果添加酸甜调味</p><p>小芒果虽然数量有限，但它们所带来的酸甜与辣椒带来的麻辣形成了一种奇妙的平衡。这也是为什么很多人会觉得这个系列视频中的每个环节都经过深思熟虑，每一个元素都在为最终呈现出的美味做出贡献。</p><p></p><p>烹饪技术上的创新点</p><p>从视频中可以看出，老阿姨并没有采用传统的手法，她将各种食材灵活搭配，并且运用了现代厨房设备，让烹饪过程更加高效同时也不失传统特色。此外，她对火候控制得非常到位，从而确保了每一次尝试都能达到最佳效果。</p><p>美学设计提升观赏性</p><p>最后一点值得注意的是，这道菜不仅仅是一顿饭，更是一个视觉盛宴。图片中的布局整齐、色彩搭配协调，让人仿佛置身于一个充满温馨家常氛围的小屋内，无论是在观看还是尝试时，都能享受到一种家的温暖与舒适。</p><p><a href = "/pdf/266196-老阿姨的B站美食探秘肉片茄子芒果篇.pdf" rel="alternate" download="266196-老阿姨的B站美食探秘肉片茄子芒果篇.pdf" target = "\_blank">下载本文pdf文件</a></p>