


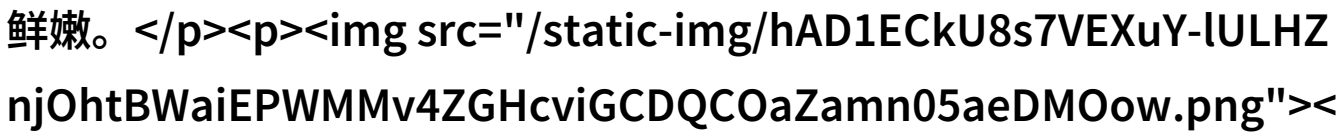
# 哔哩哔哩上的老阿姨与肉片茄子芒果的故事

哔哩哔哩上的老阿姨与肉片茄子芒果的故事



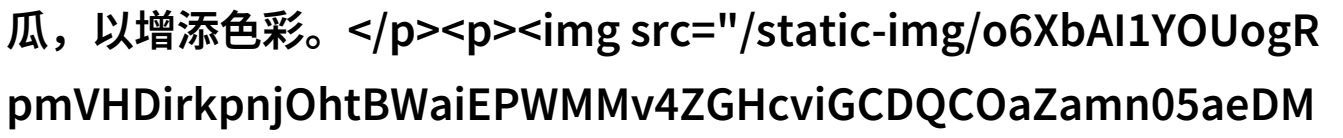
在一个阳光明媚的周末，老阿姨决定尝试一下B站上流行的一款食谱——肉片茄子芒果。这个看起来既奇怪又诱人的组合，让她不禁好奇究竟会是什么味道。她打开了电脑，进入了她的最爱网站——哔哩哔哩。

首先，她浏览了一些相关视频，了解了制作方法和技巧。每个视频都展示了不同的步骤，从选料到烹饪，每一步都细致地讲解着。老阿姨注意到了很多小技巧，比如使用火锅油来煎肉片，使其外皮酥脆而内里 juicy；以及将茄子切成薄片后，用盐水焯一遍，可以去除多余的水分，让茄子的口感更加鲜嫩。



然后，她开始准备材料。在超市里，她精挑细选了一些新鲜的西红柿、芒果和猪肉，并且买来了高质量的调料。这时，她的心中充满期待，因为这次她要尝试的是自己从零基础学起到现在已经有一定水平的小菜肴。

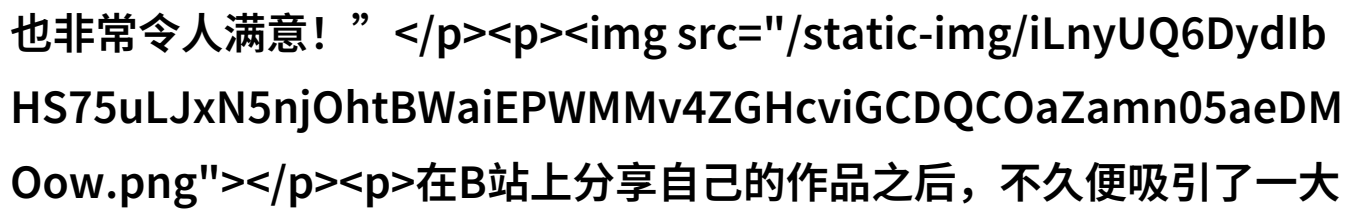
回到厨房后，老阿姨按照视频上的步骤进行操作。她首先将猪肉剁碎，然后用适量的大蒜和葱花搅拌均匀，再加入一些面粉，将混合物揉成团备用。此外，她还特意挑选了一些色泽鲜艳的小黄瓜，以增添色彩。



接着，是最关键的一环——烹饪。在一个大锅里热油烧至七八分热时，将揉好的面团放入锅中，用筷子不断翻炒直至表面的面团变为金黄色，这样做出的肉片就不会太硬。而对于茄子部分，老阿姨选择了火腿切丁一起炖制，这种独特搭配使得整个菜肴变得更加丰富多彩。

最后，当所有食材都被完全熟透并且汤汁收干时，只剩下一份香气四溢、颜色斑斓的美食。老阿姨端上了桌，对着镜头微笑说：“虽然这是我第一次尝试，但我真的很享受这个过程，而且结果

也非常令人满意！”



在B站上分享自己的作品之后，不久便吸引了一大批观众点赞评论。当晚，一家人围坐在餐桌旁共同品尝这道“奇异”的菜肴，他们对这种新颖而独特的风味表示出了惊喜与赞赏，而这些正是那位在网上找到的“老阿姨”所期望看到的结果。在此后的日子里，“老阿 姬”继续探索更多有趣食谱，并以此作为一种新的兴趣和生活方式，在家庭中留下深刻印象，同时也让她的网络社区更具活力与魅力。

[下载本文pdf文件](/pdf/620316-哔哩哔哩上的老阿姨与肉片茄子芒果的故事.pdf)