

家庭式蔬菜加工



味噌醃瓜

用具：菜刀、切菜板、湯匙、圓筐、甕。

材料：大黃瓜二台斤、味噌三台斤。

做法：1大黃瓜洗淨，縱切成二片，用湯匙除去內瓤，晒半日～一日（即晒半乾），晒時內面向上。

2已晒好的黃瓜表裏均塗勻味噌。

3一入甕時，最底一層是味噌，以後一層黃瓜一層味噌，最上層爲味噌，且要加厚。

4密封好，放於溫度變化小的地方，二週後即可食用。

注意：1內瓤一定要刮除乾淨。

2製造或取用時，双手一定要淨、乾。

3入甕時，一定要盡量壓緊，減少空隙。

醬香甜蘿蔔

用具：菜刀、切菜板、圓筐、玻璃罐、缸、重石。

材料：蘿蔔四台斤，食塩七〇公克、醬油二飯碗、花椒十公克、冰糖二五〇公克、米酒二湯匙。

做法：1蘿蔔洗淨切大片，用塩揉搓均勻，置缸中加壓重石，醃漬三～四天。

2取出，晒至半乾。

3乾淨的玻璃罐中，調入冰糖、花椒、酒、醬油，拌攪直至冰糖溶化，將晒好的蘿蔔片浸入，約十天後即可取食。

注意：1醬油一定要淹著蘿蔔。

2冰糖先搗碎再置入，較易溶解。

3石頭要淨、乾。

醋漬白菜

用具：菜刀、切菜板、圓筐、水桶或缸、玻璃罐。

材料：大白菜四・五台斤、食塩一〇〇公克、白醋四湯匙、白糖六湯匙、辣椒少許。

做法：1去除不用部份，以手將葉剝開、洗淨。

2以刀細切，用塩揉搓，醃一日～二日。

3將醃過的菜取出，濾去水份待用。

4預備好的清潔罐，倒入醋、糖、細切的辣椒。

5密封罐口，約七天後即可食用。

注意：蘿蔔也可用此法加工，但是塩量須多一點，且要經日晒至半乾。

麻辣蘿蔔乾

用具：菜刀、切菜板、圓筐、湯鍋、玻璃罐。

