

# 加厚泡菜坛 凯睿腌菜坛子图片展示 加厚泡菜坛生产

产品名称	加厚泡菜坛 凯睿腌菜坛子图片展示 加厚泡菜坛生产
公司名称	峰峰矿区义井凯睿陶瓷厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邯郸市峰峰矿区义井镇义西村南
联系电话	18630025225 18630025225

## 产品详情

四川泡菜的制作历史有一两千年了

四川泡菜的制作历史有一两千年了。据考证，泡菜古称菹，加厚泡菜坛，《周礼》中就有记载，三国时期就有泡菜坛，北魏的《齐民要术》记有用白菜制酸菜的方法。在天府之国的四川，加厚泡菜坛厂，经家庭妇女们长期的实践总结，制作泡菜的工艺逐渐完善，形成了现在的四川泡菜。四川泡菜制作简单，易于储存，加厚泡菜坛型号，食用方便。原料有萝卜缨、白菜帮、青菜茎、黄瓜、豆角等。

### 泡菜坛子

泡菜坛子起白许多人不知道是怎么回事，这是很常见的现象，在夏季常见，下面来一起了解一下。方法从旁慢慢注入凉开水，让霉菌随水满泄流出坛子，然后加入足够的盐，再加一些高浓度的白酒。方法坛子小加一大把白糖，坛子大加两大把白糖。2天内就正常。而且加白糖的泡菜更脆。不吃白糖的加冰糖效果一样。

峰峰矿区义井凯睿陶瓷厂目前产品销往国内90%的农村市场和大城市。公司全体员工热情欢迎各地的朋友莅临。愿为您提供良好的服务。

那泡菜起白花的时候应该怎么办呢？加点白酒。可在泡菜坛中调入些白酒，再盖好密封碗，过两天就会有所好转。加点紫苏也很有效的，一坛泡菜加一两紫苏就可以了。用干净无油的炒锅炒一把蚕豆，用纱布包起来放进坛子里就不会长白膜了。放点青花椒、苦瓜或花椒叶，会迅速消花且味道格外香。

峰峰矿区义井凯睿陶瓷厂目前产品销往国内90%的农村市场和大城市。公司全体员工热情欢迎各地的朋

友莅临。愿为您提供良好的服务。

加厚泡菜坛-凯睿腌菜坛子图片展示-

加厚泡菜坛生产由峰峰矿区义井凯睿陶瓷厂提供。峰峰矿区义井凯睿陶瓷厂是河北邯郸,家用陶瓷、搪瓷制品的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在凯睿陶瓷领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创凯睿陶瓷更加美好的未来。