湖南特产萝卜脆 香辣味腌制泡菜萝卜干非常爽口 零食

产品名称	湖南特产萝卜脆 香辣味腌制泡菜萝卜干非常爽口 零食
公司名称	益阳市资阳区永健食品贸易商行
价格	.00/个
规格参数	品牌:萝博士 是否进口:否 生产许可证编号qs:430416010528
公司地址	向仓路南路108号
联系电话	86-07374281858 13637371858

产品详情

包装规格：1件*240包
有机食品：是
品牌：萝博士
原料与配料：山东大萝卜,剁辣椒
净含量（规格）：40（g）
特产：是

保质期：180（天）

绿色食品：是
生产许可证编号qs：430416010528
每件：240包
储藏方法：常温保存
是否进口：否
原料：山东大萝卜,剁辣椒,食用油,干辣椒,食用盐,味精
售卖方式：包装

卫生许可证：4304160
生产日期：2013年9月
处理技术：泡菜
原产地：湖南
产品标准号：sb/t1043

包装：包装

腌萝卜泡制的方法很多，各家自有绝招拒不外传，做得好的酸中有甜，甜中带香，再加上辣椒的辣味，这种味道只能品尝，难以言传。做法1.将白萝卜洗净，带皮切块状，以一层白萝卜一层盐的方式放入竹篓或容器内，再压上重石，使盐水能压出并流出容器外。2.重压二天后，取出萝卜日晒至干(约3～4天)，此时颜色呈浅褐色即可。

1.萝卜干用清水浸泡至软后捞出沥干水分，切成约1寸长的段2.将切好的萝卜干放入深一些的器皿中，调入生抽、老抽、盐、糖、陈醋和熟白芝麻，搅拌均匀3.加入辣椒粉后搅拌均匀，一边搅拌一边依据自家口味尝尝味道，如果喜欢辣一些的就多加些辣椒粉，如果喜欢咸一点就再多加些盐，如果喜欢颜色重的就多加些老抽，搅拌均匀

4.将花椒、干辣椒、蒜片码放在萝卜干上，锅内烧热2汤匙油，7成热时将油泼在上面，拣去花椒后搅拌均匀5.将器皿盖上保鲜膜，放在冰箱中一夜即可食用

萝卜干可以自己晾晒，我在湖南买的现成的萝卜干，一捆捆扎好的，每次取一扎泡软后腌制，很方便。如果没有现成的萝卜干可以把萝卜带皮切长条后在通风的地方晾晒至蔫也可以做这道小菜。喜欢有些嚼头的就多晾一些时日，也可以在晾晒前给萝卜干上均匀的洒上盐，晾晒的时候要经常翻面，晾晒好后在食用前要用清水漂洗几次以免过咸。　我爱吃萝卜干已经到了控的境界，家里储藏室有满满一大保鲜箱萝卜干。经常拿来料理各类美食，够吃一年的了。某天跟猫总开玩笑时说，我得多好养活，最爱萝卜白菜。猫总歪着脑袋想了半天，嗯，的确，养你跟养兔子差不多。我琢磨着，他这是夸我呢，是吧？