

## 餐厅承包开胃爽口的小菜，做法简单方便！

产品名称	餐厅承包开胃爽口的小菜，做法简单方便！
公司名称	深圳鸿业餐饮服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗大道欢城广场B座1205-1206室
联系电话	0755-84567021 13632687501

### 产品详情

春天到了，气候给人一种晕沉沉的感觉，吃饭时又没有胃口，今天，鸿业小编来为大家介绍餐厅承包的开胃爽口小菜，让您解荤又解腻，精气十足又胃口大开！

#### 爽口腌黄瓜

材料：

黄瓜、姜、大蒜、生抽、香醋、盐、白砂糖、红色小米椒

步骤：

- 1.黄瓜洗干净，切成条条。然后加盐和白糖腌制一个小时，放冰箱冷藏更脆。
- 2.姜，蒜，辣椒切成碎末。
- 3.油加热，倒入姜蒜辣椒碎末，爆香，倒入生抽和香醋。
- 4.把腌好的黄瓜拿出来，挤干水分，倒入调好的料。
- 5.拌匀，然后放冰箱冷藏15分钟。
- 6.摆盘，即可开吃。

#### 糖醋爽脆腌萝卜条

材料：

白萝卜、胡萝卜、盐、生姜、大蒜、白砂糖、白醋、凉白开水、柠檬汁

步骤：

1. 分别将白萝卜、红萝卜去皮；
2. 然后再将去皮的白萝卜、红萝卜洗净；
3. 分别将白萝卜、红萝卜切条；
4. 加入适量的盐；
5. 用手掌按摩一下萝卜条，为的是让盐均匀的裹在每根萝卜条上；
6. 静置，腌制两个小时，为了是把萝卜里的水分腌出来；
7. 萝卜条腌制两小时后，用漏勺把腌制好的萝卜条装入另外一个盆子，腌出来的咸萝卜水留用！
8. 将大蒜瓣去皮，生姜洗净，切片待用；
9. 将白糖倒入面盆中，再加入白醋；
10. 倒入事先准备好的凉开水；
11. 再把切好的大蒜、生姜片加入调料水中；
12. 这个时候用到刚才萝卜条腌出来的咸萝卜水啦！把它们倒进刚才调好的调料水中；
13. 加入柠檬汁，腌制调料准备好后，倒入萝卜条中；
14. 用漏勺在萝卜里搅拌一下，让调料水均匀的裹在每根萝卜条上；
15. 将白、红萝卜和调料汁水一起装进事先洗干净的玻璃罐中；
16. 将玻璃罐盖子盖好，然后放在阴凉的地方，腌5-7天左右，就入味了。期间可以把萝卜条翻两次，防止上面的萝卜条不够入味。

### 爽脆糖醋萝卜

材料：

白萝卜、糖、盐、生抽、白醋

步骤：

1. 白萝卜洗净，切成薄片。
2. 放在大碗里，放入3克盐、3克糖。
3. 腌制20分钟，白萝卜片变软，会渗出汁液，倒掉。在放入剩余的盐和糖腌制20分钟，倒掉渗出的液体。
4. 倒入生抽、白醋，使液体没过白萝卜片。

5. 用保鲜盒保存，放入冰箱冷藏1天即可。

## 酸豆角

材料：

长豆角、盐

步骤：

1. 豆角洗干净
2. 切丁，给盐，用手搅合均匀
3. 搅合好的，装瓶子里放3天。

开胃爽口的小菜就介绍到这了，有兴趣的亲们可以动手试试！鸿业餐饮集团专注于食堂承包，食堂服务，蔬菜配送，深圳饭堂承包等，欲知更多详情，敬请关注我们鸿业的官网<https://www.szhongyefood.com/>或拨打服务热线：4008-568-138。