

泡什锦 山东 和厂家联系

产品名称	泡什锦 山东 和厂家联系
公司名称	青岛春雨调味厂
价格	.00/个
规格参数	原产地:山东 商品条形码:和厂家联系 规格:和厂家联系
公司地址	青岛胶州市胶西镇宋家小庄
联系电话	18663908088

产品详情

原产地	山东	商品条形码	和厂家联系
规格	和厂家联系	安全性	安全
包装	袋装	原料	和厂家联系
处理技术	和厂家联系	产品认证	和厂家联系
品牌	春雨	售卖方式	包装
卫生许可证	已经卫生部门许可	产品标准号	和厂家联系
净重	和厂家联系 (g)	原料与配料	白菜、蒜瓣、 苔菜、 扁豆
保质期	和厂家联系 (天)	储藏方法	干燥、阴凉
绿色食品	是	生产日期	和厂家联系
特产	是	有机食品	是
美食原料			

大白菜，蒜瓣，茭白，蒜薹，苦瓜，扁豆，葱头，苔菜，萝卜，盖菜，青笋，黄瓜，嫩姜芽，鲜红辣椒共2800克，干辣椒100克，花椒120克，老姜120克，食盐150克，白酒40克，红糖80克。

美食做法

- 1、将泡菜坛洗净，用净布擦去水分。把2公斤凉开水注入坛内，下食盐、干辣椒、花椒、老姜、红糖、白酒等，成为泡水；
- 2、把要泡的各种菜全部择洗干净，晾干，放入坛中；
- 3、盖好坛盖，添足坛沿水，并经常进行检查，不使坛沿内缺水。如此泡制7-10天，即可食用。

美食关键

- 1、泡制初期口味差，时间长了，就有十足的泡菜味道；

- 2、泡菜坛子要放在凉爽的地方；
- 3、所用器皿一定要清洁卫生、干燥，不可有生水掺进去；
- 4、各种菜在加工前，都要清洗干净，沥去表面水分。

美食特色

鲜香、脆嫩、微酸。此菜为朝鲜风味泡菜。