

美味开胃腌菜 俘获你的味蕾

冬天,饭桌上总少不了腌菜的身影。那么,腌菜都是怎么制作而成的呢?腌菜就像客家人煲汤,讲究文火细煎慢熬,体现的是一门真功夫,一门学问,一种岁月的沉淀。一坛腌菜,从制作到成熟,需要借以时日。同时,腌菜种类也有很多种,辣椒、茄子、蒜头、芥头、萝卜、豆角、豆豉、黄瓜、生姜、芋头苗……,几乎地里长的,皆可入坛,成为腌菜。接下来,商报君就来为你推荐几款泡菜的做法。



四川泡菜

原料:

花椒、干红椒、蒜、洋葱、萝卜、豇豆、泡菜香料1包(15g)、凉开水1000g、盐40-50g、细砂糖15g、白酒10g。

做法:

1、将坛子洗净后彻底晾干,不能有

任何水份;蔬菜洗净后切块后也晾干,菜的表面不能有任何水份。2.将泡菜香料放入坛子,加入盐、细砂糖、白酒和凉开水(切记,是凉开水,水要先烧开以后再放凉),用清洁干燥的筷子搅拌均匀。3.把花椒、干红椒和晾干的蔬菜放入坛子

中,再加适量凉开水使蔬菜都能被泡在水中。4.找一个大小合适的盖子或小碟作内盖,盖上以后在水槽里加满凉水,再盖上陶土盖,压紧,排出水槽中的气泡。三至四周后,等泡菜变酸即可食用,期间还要注意随时补充水槽里的水。

腌糖蒜

原料:

蒜、食盐、香醋、白糖、陈醋。

做法:

1、将新蒜剥掉几层外皮,一直剥到只留一层嫩皮,不能再剥为止;洗干净

后撒上盐拌匀,静置一天在阴凉处,杀杀蒜的水气。2.将杀出的水分倒掉,再放进簸箕里把水气晾干;取腌制用的玻璃罐子洗净,静置倒放直至阴干。3.倒入陈醋和香醋,再加入白糖,用干净无

油的筷子搅拌,直至糖化掉。4.将晾干水分的蒜头放进罐子中,盖上盖子,在瓶口水槽中倒入水,用以隔绝空气,防止细菌进入。大概每隔几天在水槽里补一次水,以免水分蒸发掉。

腌黄瓜

原料:

盐、白糖、黄瓜、油、花椒、辣椒面。

做法:

1、将黄瓜洗净后切片,放入干净

的容器中;2.然后放入一勺盐和一勺白糖,并搅拌均匀;3.腌制一小时后,将黄瓜进行冲洗,并挤出里面的水分;4.将黄瓜片放入干净的玻璃罐

中;5.将花椒、辣椒面等放入锅中,用适量油炒热后倒出;6.将炒好的花椒油倒入玻璃罐中,密封,腌制1天后,即可食用。

(综合)

酸豇豆

原料:

豇豆、清水、盐、白酒。

做法:

1.新鲜的豇豆,用清水将其冲洗干净;2.放在沥篮中,或置于阴凉处,把豇豆彻底晾干,外面无水滴;3.制作泡汁:将纯净水烧热,加入粗粒盐,充分溶解后撒入10粒花椒,沸腾后关火,将泡汁放入容器中,至完全冷却;4.大约4个小时后,将豇豆有规律地盘进坛子中,倒入泡汁,让豇豆完全没入泡汁中,上面压上石头或重物,就可以盖上盖子;5.为了防止腌菜长霉,可打开盖子,上面均匀撒一点白酒,然后盖盖密封,至于阴凉通风处,静置7天,2周后,酸豇豆就做好了。



关于解除代销合同的公告

通过我中心后台数据核查,以及我区市场业务人员确定,拉萨市区有7台体彩终端机长期无销量和无法联系到代销者,因这些网点业主严重违反《中国体育彩票代销合同》第四条第三款规定,长期终端机无销量,现做“取消代销资格”处理,请这些网点业主于本公告见报之日起5个工作日内,到区体彩中心办理退机手续,否则,由此产生的一切后果自负。

特此公告

具体如下:

序号	网点号	网点地址	业主姓名	备注
1	96559	欢乐购物广场一楼、	李华英	
2	96571	雪新村十七栋门面	贾兴梅	
3	96018	火车站柳梧新区青藏铁路公司(拉萨招待所)	马来红	
4	96481	墨竹工卡县纳金乡嘎巴村19号商品房	曾凡顶	
5	96673	八一菜市场旁格拉丹东商业街	鲁登容	
6	96467	堆龙东嘎批发市场7-51号	杨铨	
7	96020	北京中路22号烟酒商行	祝龙淑	

西藏自治区体育彩票管理中心

2019年12月26日