

大家好，今天我要给大家分享的是，一道独家秘制的腌萝卜制作方法，这道腌萝卜的制作方法，可是我的妈妈亲传给我的秘方独一份哦。在我家每次做这道腌萝卜的时候，我都会多做上一些，不仅味道好吃，就连保存起来也特别方便，尤其是对于喜欢喝酒的爸爸来说，这道菜每次都能够让他多喝上一些。不仅如此，在平常吃饭的时候，来上一小碗的酸萝卜开胃又爽口，别提有多好吃了，下面就随我一起来了解一下，具体的制作方法吧。



【酸甜萝卜】

【制作食材】白萝卜，小米辣椒，大蒜，生姜，生抽，老抽，食盐0，白醋，白糖

【方法及步骤】

1、
买回来的萝卜，我们需要将其清洗干净后，并把萝卜皮削掉，再把萝卜对半切开，将萝卜切成薄片状。切好以后的白萝卜，需要把其装入大盆中，然后往里面加入一大勺的食盐，并用筷子将其搅拌均匀，让萝卜腌制上半个小时，使萝卜中的水分被腌制出。



3、
取出腌制好以后的萝卜，并把腌制出的萝卜水倒掉，然后把腌制好的萝卜装入玻璃碗中，并倒入调制好的调料汁，将其搅拌均匀。最后把准备好的姜、蒜、小米辣，全部倒入到萝卜当中，并再次将其搅拌均匀，然后往萝卜的表面覆盖上一层保鲜膜，并将其放入到冰箱当中进行冷藏三个小时，一道既开胃又下饭的酸甜萝卜就制作好了。