

大家好,今天小编来为大家解答以下的问题,关于萝卜干麻辣丁的做法,萝卜干麻辣丁的做法大全这个很多人还不知道,现在让我们一起来看看吧!

本文目录

1. [麻辣萝卜干的做法](#)
2. [麻辣萝卜丁的腌制方法川味](#)
3. [重庆麻辣萝卜干的做法](#)
4. [盐酸麻辣萝卜干的做法](#)

麻辣萝卜干的做法

- 1、萝卜500克,青辣椒50克,生姜适量,酱油1000克,八角适量,桂皮适量,花椒适量。
- 2、萝卜瓜洗净,控净水。
- 3、青辣椒洗净,用刀切口方便入味,生姜切大片,把切好的萝卜、青椒、姜片码入小盆内。
- 4、锅里倒入酱油,放八角、桂皮,大火煮开。
- 5、等熬制的酱油凉透后倒入盛有萝卜、辣椒的小盆内。
- 6、另起油锅,放入花椒烧热。
- 7、把烧好的花椒油倒入盛有萝卜的盆内,腌渍24小时即可食用。

麻辣萝卜丁的腌制方法川味

食材:萝卜10斤、盐200克、辣椒粉50克、花椒粉10克。

做法:

- 1、准备萝卜10斤,盐200克,注意制作的过程不要沾油。
- 2、将萝卜洗净,切成筷子粗细的长条,注意萝卜不要削皮。
- 3、切好的萝卜放入盆中,将盐分次撒入萝卜中,翻拌均匀。不要担心盐多会咸,

最后会将腌制出的盐水倒掉。

4、腌制2小时左右，萝卜大量出水即可。

5、准备一个装米的口袋或其他能沥水的袋子。将萝卜放入袋子中，用绳子系紧。

6、在盆子上放两根棍子，将蒸篦放在棍子上，再将萝卜放在蒸篦上，放上菜板，再放上一桶水，将萝卜的水分榨干。

7、第二天，将萝卜干取出，解开绳子，将萝卜干抖散再系紧，继续压榨。压榨3天至萝卜不会出水后即可。

8、第三天，准备辣椒粉50克、花椒粉10克。

9、将压榨好的萝卜干倒入盆中，抖散。

10、倒入辣椒粉、花椒粉，翻拌均匀，即可食用。辣椒和花椒的多少可以根据自己的口味增减。

11、准备一个无水无油的罐子。

12、将拌匀的萝卜干放入罐中，盖上盖子，放通风处保存即可。

重庆麻辣萝卜干的做法

食材：青萝卜、食盐、辣椒面、花椒粉

步骤：

1青萝卜切去两头，再切成条，放入盆中腌制下，10斤萝卜放入300克食盐，上手搅拌均匀，腌制两个小时腌出萝卜水

2、时间到时，倒掉萝卜水，把萝卜挤干水分，放入透气的箩筐中，摆在太阳底下，晒干百分之七八十的水分，大概晒两三天左右。

3、时间到时，把萝卜干放入一个无水无油的盆中，再放入辣椒面、花椒粉，充分搅拌均匀，然后放入一个无水无油的瓶中。摆在冰箱保存，吃两个月也不会坏

盐酸麻辣萝卜干的做法

1

萝卜干用清水多冲洗几次，水分挤干。

2

再切成丁。

3

准备的佐料。干辣椒剪成2厘米的斜段，大蒜切成片。

4

炒锅放油烧至7层热放入佐料炒香。

5

依次放入萝卜干翻炒几下，美味的萝卜干就可以出锅啦。

好了，本文到此结束，如果可以帮助到大家，还望关注本站哦！