

# 黃金泡菜

## 材 料

山東大白菜一顆

蘋果一小顆

紅蘿蔔半條

甜酒豆腐乳4-5塊

蒜頭一球

鹽巴3大匙

砂糖3大匙

白醋2大匙

香油1.5大匙

辣椒1根(依個人口味斟酌使用)

大量開水

裝泡菜的容器(需乾燥，最好殺菌一下)



## 作 法

1. 將山東大白菜對切後去心，再切成小段(約3×5公分大小)，加入鹽巴拌勻後靜置2小時，期間可不時攪拌讓大白菜醃得均勻一些，醃製完成後用大量開水沖洗乾淨並脫水備用(或盡量將水瀝乾)。
2. 趁著醃大白菜的空檔將蒜頭、辣椒、紅蘿蔔、砂糖、蘋果、白醋和豆腐乳用果汁機或調理棒打成泥狀，可加一碗開水，打到均勻即可。
3. 將醬汁加入醃好的大白菜中，加入香油攪拌均勻之後就可以裝罐了，裝罐後的泡菜放入冰箱中醃製2天，就可以食用囉！

