# 四川泡菜

## 材料准备

主料：桂皮25g、八角20g、香叶3g、青花椒10g、冰糖40g、酒糟30g、未剥皮的大蒜30g

1. 辅料：小米辣150g、香芹100g、小葱30g、生姜150g、带根香菜40g、白萝卜500g

## 制作步骤

①准备一个泡菜罐清洗干净备用，用高度白酒坛内滚动一圈消毒杀菌

②清水烧开后冷却备用

③温水把香料清洗干净后捞出备用,小米辣去蒂，香芹、小葱、生姜、带根香菜、白萝卜洗净，白萝卜改刀切块备用

④泡菜罐中加入凉白开1500g、专用泡菜盐240g，水：盐=10:1.6，食用盐搅拌均匀，再加入处理好的香料，加入冰糖40g、酒糟30g、未剥皮的大蒜30g

⑤加入小米辣、生姜，芹菜、小葱、香菜挽成节放入泡菜坛中72小时后捞出，再加入高度白酒30g。

⑥以水封坛。