# 酒曲

## 材料准备

大米750g、辣蓼草150g、陈酒曲

## 制作步骤

①大米温水浸泡15-20min，放入石磨磨成粉，用筛子筛出细粉

②辣蓼草浸泡，晾干捣成粉末

③米粉与辣蓼草粉末一同搅拌，加温水捏实搓成丸子，保温静置24h发酵

④两至三天内晒半天阴半天，往后整天晒，一星期即可