

6道快速小泡菜，今天晚上腌，明天早上就能吃，清脆鮮嫩，開胃又下飯

一川煙草 2018-12-18



比起長期腌制的泡菜，腌一晚上就可以吃到的快速泡菜就顯得小清又簡單許多。一次不用腌太多，隨時隨腌。不會佔很大的地方，冰箱冷藏里給它留一個小角落就行。因為鹽分不多，吃起來口感更加新鮮，特別清爽開



地起不自覺又加材料，付別方大加

胃。平時，不管是早晨喝粥還是餐前開胃，都是非常好的搭配選擇。以下，整理了6種快速小泡菜的做法，頭天晚上開始腌制，第二天早上就能吃，實用又簡單，喜歡的親們不妨收藏哦～

Advertisements

最佳交換禮物



省 50



省 50

小米手環 3 10000 新小米行

\$815 ~~\$865~~ \$385 ~~\$435~~

更多優惠券天天抽 立即GO

第一道：醬黃瓜

泡好的黃瓜色澤誘人、脆嫩爽口，鹹淡適中。不管是早上配粥，還是平時下飯，都是非常開胃的一道小菜。



Fast virtual servers

Feat. Intel Xeon Silver 41
to 10 cores, 50 GB of I
(guaranteed) and 1200 C





Advertisements

最佳交換禮物

小米手環 3 10000 新小米行

省 50

\$815 ~~\$865~~

\$385 ~~\$435~~

更多優惠券天天抽 立即GO

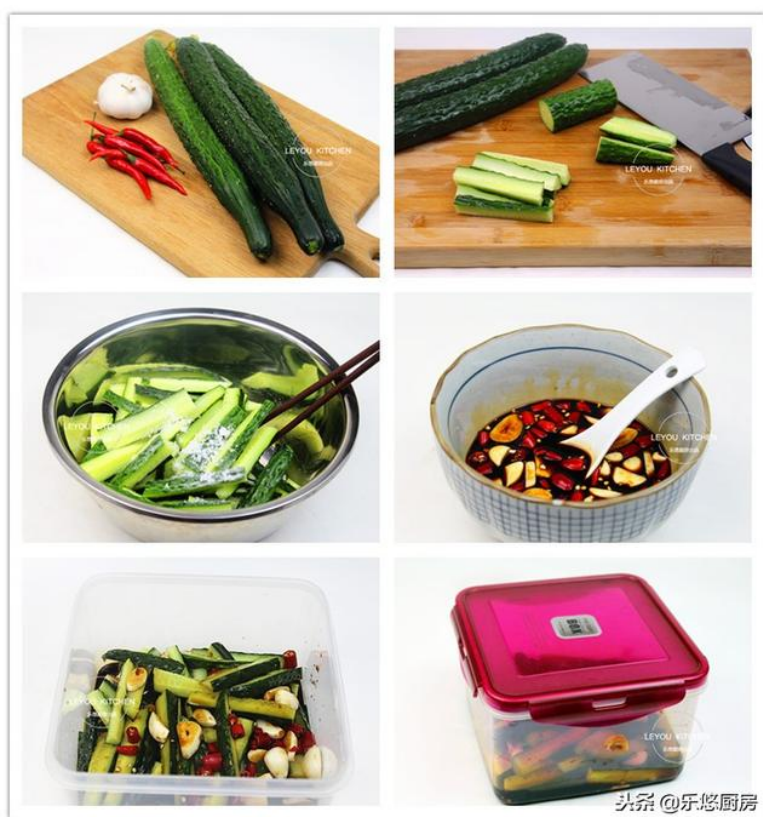
具體製作方法

第一步：準備食材。黃瓜3根、蒜適量、紅辣椒適量。

第二步：把黃瓜清選乾淨，然後切段再切成條，條不要太細。蒜切片、紅辣椒切段備用。

第三步：往黃瓜條中放入半勺鹽、1勺白糖然後拌勻，腌制30分鐘。

第四步：取一隻空碗，依次放入5勺醬油、1勺醬油膏、5勺醋、3勺白糖，再將蒜片和辣椒段放入碗中，攪拌均勻。



Advertisements



第五步：黃瓜腌好後，將多餘的水倒掉，然後把黃瓜放入保鮮盒中，再將剛才調好的料汁倒入保鮮盒裡，如圖。

第六步：保鮮盒蓋好蓋子，然後放入冰箱冷藏一晚，第二天即可取出食用。（在冷藏腌制的過程中，可以多攪拌幾次，這樣更方便均勻入味。）

第二道：檸檬泡菜

這道泡菜吃起來清脆爽口，酸辣之餘又有絲絲檸檬果香，非常開胃。



Advertisements



VPS with 100% SSD

Powerful VPS with Intel Xeon inside:
Trusted performance. Accelerated
by Intel Optane SSD.

具體製作方法

第一步：準備食材。水蘿蔔4個、芹菜幾根、紅辣椒幾個、蒜適量、檸檬1個。（也可以再放一些白蘿蔔、胡蘿蔔、黃瓜、白菜幫子等質地比較硬的蔬菜。紅辣椒的量隨自己的口味來放。）

第二步：把水蘿蔔切片、芹菜切條，然後放到無油的盆中，撒2勺鹽拌勻，腌制半小時，腌好後，將多餘的水份倒掉。



Advertisements



VPS with 100% SSD

Powerful VPS with Intel Xeon inside:
Trusted performance. Accelerated
by Intel Optane SSD.

第三步：把檸檬一切兩半，一半擠出檸檬汁倒入盆中，另一半切成片放入盆中。再把蒜切片、紅辣椒切段、一起放入盆中，如圖。

第四步：往盆中放入2勺白糖、4勺白醋、少許涼白開水，攪拌勻後倒入保鮮盒中，如圖。然後蓋好蓋子，放到冰箱冷藏腌制幾個小時或一晚上就可以。（水的量沒過菜即可。）

第五步：開動吧~

第三道：泡椒藕片

這樣做的藕片，清脆鮮嫩、酸中帶辣，是非常貼心的一道家常小菜。



Advertisements



VPS with 100% SSD

Powerful VPS with Intel Xeon inside:
Trusted performance. Accelerated
by Intel Optane SSD.

具體製作方法

第一步：準備食材。藕兩根、泡椒適量、紅辣椒適量、姜1小塊、蒜幾瓣。（泡椒、辣椒隨自己的口味來。）

第二步：往鍋中倒入1000毫升水，然後放入泡椒、紅辣椒、薑片、蒜片、3勺鹽、4勺白糖、5勺白醋大火燒開後再煮兩分鐘，然後關火晾涼備用。（建議把泡椒的水也倒入鍋中一些，這些味道更好。）

第三步：藕去皮切成薄片，如圖。



Advertisements



VPS with 100% SSD

Powerful VPS with Intel Xeon inside:
Trusted performance. Accelerated
by Intel Optane SSD.

第四步：將藕片放到清水中浸泡一會兒，如圖。（把藕片的澱粉泡掉一些，吃起來口感更脆。）

第五步：鍋中倒入適量的水燒開，然後將藕片放入鍋中煮1分鐘，隨後撈出放到涼開水中，浸泡變涼。

第六步：將藕片控水撈出放到泡椒水中浸泡一晚。（放到冰箱中冷藏，味道更好哦。）

第七步：裝盤開動吧。

第四道：糖醋白蘿蔔

糖醋白蘿蔔，一道非常清爽的開胃小泡菜，酸甜開胃，可以說是泡菜界的小清新哦。



具體製作方法

第一步：白蘿蔔1個、紅辣椒少許。
(吃不了辣的朋友，可以不放辣椒。)

第二步：把白蘿蔔去皮清洗乾淨，然後切成薄片，如圖。

第三步：往白蘿蔔里放入1勺鹽，拌勻後腌制30分鐘。



第四步：取一隻空碗，然後往碗里放入3勺白糖、4勺白醋、少許紅辣椒段，再倒入適量的涼白開水攪拌均勻，糖醋水就做好了。

第五步：如圖，腌好的白蘿蔔會出很多湯。把這些湯全部倒掉。

第六步：把白蘿蔔片和糖醋水一起放入大碗中，蓋上保鮮膜，放到冰箱冷藏腌制幾個小時或一晚上就可以食用了。

第七步：開動吧~

多說幾句：

1、全程一定要放到無油的容器里。

2、白醋可以用米醋等代替，只是這樣腌好的蘿蔔不是白色的。

第五道：醬蘿蔔

蘿蔔是這個季節數一數二的便宜的蔬菜，通常幾塊錢就可以買一根，回來切成薄片，做成泡菜，可以腌很多。

做好的泡菜，清脆爽口，用來搭配粥或其它主食，非常開胃。



具體製作方法

第一步：準備食材。白蘿蔔1根、紅辣椒幾個、蒜幾瓣。

第二步：把白蘿蔔清洗乾淨，然後切成薄片。（蘿蔔皮可以留下，這樣腌好後吃起來更加爽脆。）

第三步：往白蘿蔔放入盆中，然後撒上一勺鹽拌勻，腌制30分鐘。

第四步：腌好後，蘿蔔中會有很多水，如圖。然後，用手把水份攥乾。



第五步：再往蘿蔔中放入1勺白糖，然後拌勻腌制30分鐘。腌好後同樣用手把多餘的水份攥乾。

第六步：接下來開始正式腌蘿蔔。往蘿蔔中放入8勺醬油、3勺陳醋、2勺白糖、少許紅辣椒段、少許蒜片、半碗涼白開後拌勻。然後，蓋上保鮮膜，放到冰箱中冷藏腌制一晚。

第七步：裝盤上桌吧～

多說幾句

1、在腌之前，用鹽和糖把蘿蔔片各腌一次，然後擠出水分，這樣可以很好的去除生蘿蔔味，讓腌好的蘿蔔吃起來味道更好。所以，用鹽和糖腌制的這兩步，一定不要省略掉。

2、在最後腌制蘿蔔的時候，湯要沒過蘿蔔。

3、腌料、辣椒和蒜和量隨自己的口味來放，吃不了辣的親也可以不放。

第六道：什錦泡菜

要說什麼菜最下飯、爽口、解油膩，那就非泡菜莫屬了。以下給大家介紹的這種什錦泡菜的做法，簡單幾步，泡一晚就可以食用。口感鮮嫩清脆，異常開胃。



具體製作方法

第一步：準備食材。圓白菜適量、芹菜幾根、胡蘿蔔半個、白蘿蔔適量、嫩姜1塊、小紅辣椒幾個。（還可以選擇黃瓜、白菜幫子等這些質地比較硬的蔬菜。辣椒的量隨自己的口味來放。）

第二步：把所有食材清洗乾淨後瀝乾水分，然後分別切成條，放到沒有油的盆中。（為了口感脆嫩，最好把芹菜的筋去掉。另外，如果不喜歡吃的太辣，就不要把小紅辣椒切開。）

第三步：往盆中放入2勺鹽，翻拌均勻後腌制1個小時。



第四步：取一個大碗，往碗里放入3勺鹽、2勺白糖、4勺白醋、2勺泡椒的湯、半碗涼白開攪拌均勻，泡菜水就做好了。（如果沒有泡椒的湯，可以不用。）

第五步：腌好後會出很多的湯，如圖，把多餘的湯倒掉。

第六步：將所有食材和泡菜水一起放入保鮮盒中，翻拌均勻，蓋好蓋子放入冰箱冷藏一晚就可以食用了。

第七步：吃的時候，可以隨自己的口味再淋一點辣椒油，口感更好哦。

via

編輯精選推薦

More +



注意！「黑木耳」養生價值高，但千萬... 保存大蒜原來這麼簡單，放上一一年都不... 隔夜菜致癌？醫生：這3種食物還真盡...

喜歡這篇文章嗎?請分享給您的朋友

分享文章到Facebook

VPS with 100% SSD

Powerful VPS with Intel Xeon inside. Trusted performance. Accelerated by Intel Optane SSD.

VPS with 100% SSD

Powerful VPS with Intel Xeon inside. Trusted performance. Accelerated by Intel Optane SSD.

你可能會喜歡



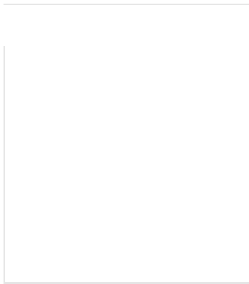
警察也受不了！交通部推新規定「懲...

解憂更賣萌！人氣...

【Yahoo帳號 直接玩...



睡前牙膏抹在腳底下，很多人都不知道...



向聖誕老人許願：從...



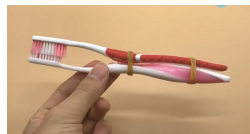
保溫杯不清洗，喝下去的全是細菌？...



她把內衣肩帶剪掉後，居然做成了超實...



枕頭不清潔，百萬蟎蟲陪你睡！只需一...



把2根舊牙刷綁在一起，效果竟然這麼...



枕頭用久了，發黃有「頭油味」？只需...



把食鹽和橘子皮放在一起，能省不少錢，...



收到「罰單」先別繳！3種讓你「免繳...



手指被快乾黏住怎麼辦？！這樣做，...



孩子幾點出生，決定他一生的性格，...



洗衣機排水管用寶特瓶，解決了很多...

