

# 黃金泡菜

備料	做法
<p>1.高麗菜 2000g 2.胡蘿蔔 (切絲) 1 根 3.白糖 300g 4.白醋 300g 5.水果醋 200g 6.蒜泥 10g 7.香油 些許 8.胡麻醬 50g 9.辣椒絲 些許</p>	<p>1. 高麗菜清水清洗後搓鹽(出水)。</p> <p>2. 醬汁 胡蘿蔔絲炒熟打成汁，再+白醋+水果醋+白糖+蒜泥+胡麻醬，一起打成汁。</p> <p>3. 出水後的高麗菜用食用水清洗把鹽洗掉，並瀝乾。</p> <p>4. 將高麗菜和醬汁放入袋中。</p> <p>5. 努力攪拌均勻。</p>