**黃 金 泡 菜**

|  |  |
| --- | --- |
| **備料** | **做法** |
| 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 | 1. 高麗菜清水清洗後搓鹽(出水)。 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。   1. 出水後的高麗菜用食用水清洗把鹽洗掉，並涖乾。 2. 將高麗菜和醬汁放入袋中。 3. 努力攪拌均勻。 |