



水芹菜腌制

水芹菜属伞形科多年生宿根草本植物，以嫩茎及叶柄供作菜用，一般为炒食。但经腌制后，其色青绿、质脆嫩、味鲜，别有风味。现将其腌制方法介绍如下：

一、选料

一般选用新鲜，茎嫩粗壮，茎长70厘米左右，上部呈白绿色，下部呈白色。每100公斤水芹菜需食盐18公斤，虾油70公斤。

二、工艺流程

鲜水芹→整理清洗→扎把烫漂→腌制→翻缸封盐贮存→切制压卤→虾油渍→翻动→成熟。

三、制作

1. 整理清洗：将鲜水芹摘叶、去根、洗干净。

2. 扎把烫漂：将洗干净的水芹扎成500克左右的小把子。然后放在开水中浸一下，即放到冷水缸内冷却。

3. 腌制：将冷却的水芹捞起来，放在缸内腌制。每100公斤水芹放食盐16公斤，放一层水芹撒一层盐。放盐时应注意下面少，上面逐步增多，盐要撒均匀。缸腌满后加封面盐。

4. 翻缸封盐贮存：第二天开始翻缸，每天翻缸一次，翻缸时要搅汤散热，促使盐粒溶化。4天后，加2%的封面盐，上面铺竹帘加压石块，淹卤贮存。

5. 切制压卤：将咸芹菜捞起来，切成2.5厘米的小段，压去卤水。

6. 虾油渍：将压去卤水的罐菜放在按比例配好的虾油缸内浸渍。

7. 翻动：每天早晨将虾油缸

内浸渍的芹菜翻动一次，以利吸收虾油中营养物质。一星期后食用。（张先农）

腌大头菜

腌：把大头菜切成四块，每块必须带根，一层菜一层盐，在撒盐前先撒少量水，摆完菜后在上边多撒些盐。（一百斤菜二十斤盐）用石头压好，用淡盐水没过菜。

第一次倒缸：把腌过两天的菜倒缸，方法与刚腌时一样。把汤填满。（一百斤菜五斤盐）

第二次倒缸：隔两天，再倒缸，方法与上次相同。

食用方法：把菜取出切丝、脱盐、挤干、加入生姜末、大蒜末、辣椒油、味素、酱油，拌匀即可。（黄光）

把黄瓜放入偏碱性的水中浸泡二十分钟，捞出换同样的水再泡二十分钟。捞出放入缸中，一层黄瓜一层盐。在撒盐前先撒少量水，上层多撒一些盐。然后，每天倒缸一次，连倒三、四天，每次都是一层黄瓜一层盐。第一次倒缸后的盐水全部扔掉，第二次倒缸后的盐水存起来，连倒三、四天后，在盐的作用下，黄瓜里的游离水基本渗出，这时在上面多撒一点盐，用石头压好，把第二次以后倒缸的盐水倒入缸中，没过黄瓜。放在没有日晒的地方即可。（刘北光）

腌黄瓜

香辣丝

备咸芥头一百公斤（个头大，无硬心的咸芥头），酱油三十公斤，豆油一点五公斤，芝麻一点五公斤，然后削去芥头的顶部和须根，再加工成2×2毫米的长丝。用清水浸泡六小时后，捞出上榨，压出20%的水分，干红辣椒切成细丝，用豆油略为炸一下，上述完成后，把芥丝倒入配好辅料的酱油中浸渍二至三天，每天倒一次缸。三天之后，可捞出并把炒熟的芝麻拌入，即为成品。

※ ※ ※

朝鲜辣白菜，近年来已为广大群众所喜爱。它的做法是：准备一口缸，埋在地下，缸口留在地面上15%，缸的周围用草屑、稻皮垫好，使温度保持在4℃左右。

主要原料是鲜嫩白菜。调料有红干椒、鲜姜、大蒜、白梨、苹果、盐、味精；有条件的还可以放些牛肉汤或鸡汤等。做时先把白菜去净老帮同黄叶，洗净，用适度盐水浸泡两天，然后除净水分。再将大蒜、鲜姜、红干椒、苹果、白梨等剁成碎末，与盐、味精、汤或盐水等放置一起调成糊状。把调好的糊抹在整理好的白菜上，然后码摆在缸中，用石块压住，最后用草帘将缸口盖严，约十至十五天发酵后，即可食用。（高力克）

朝鲜辣白菜



贮藏与加工