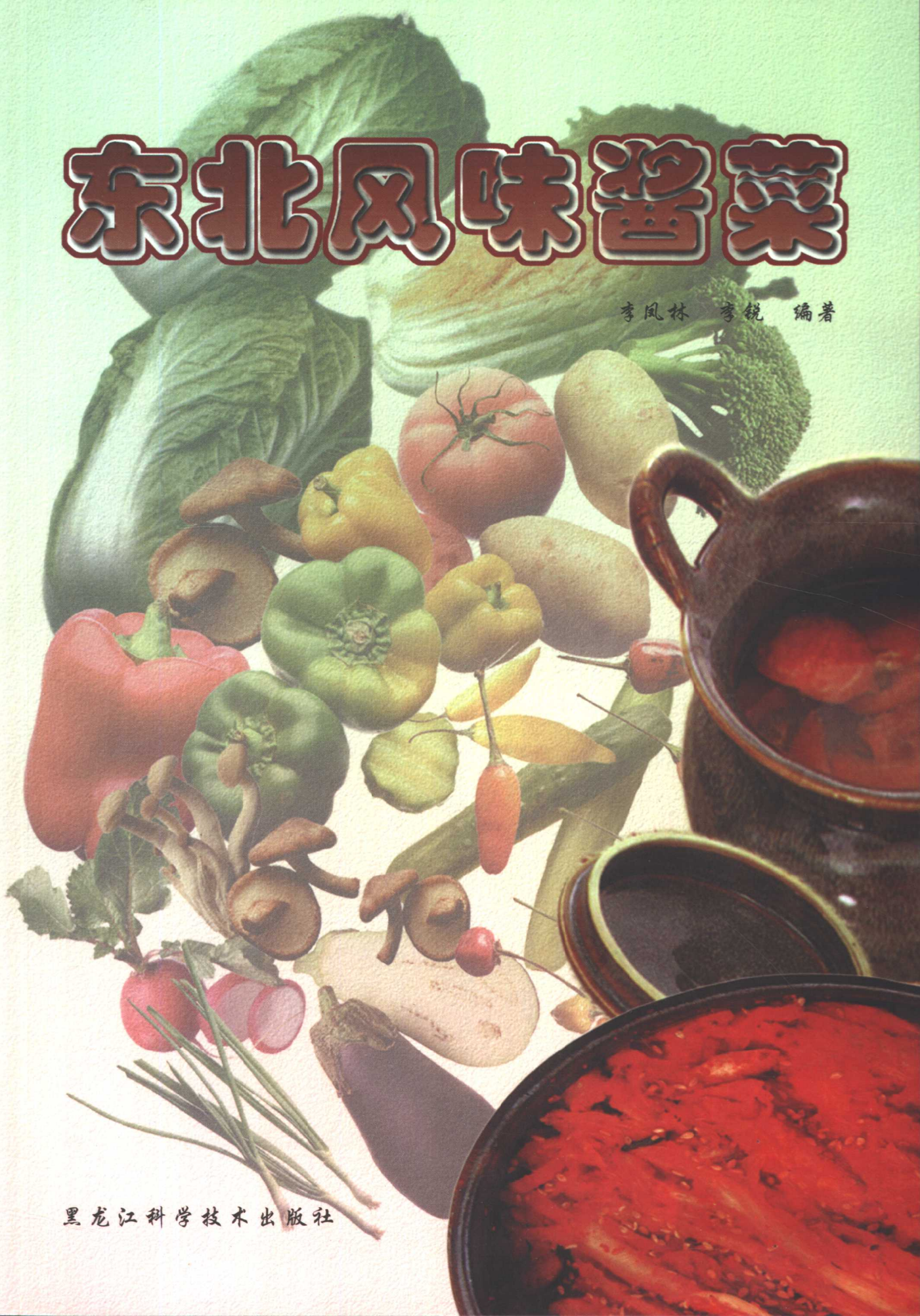


东北风味酱菜

李凤林 李锐 编著



黑龙江科学技术出版社



东北风味酱菜

李凤林 李锐 编著

黑龙江科学技术出版社
中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

东北风味酱菜/李凤林编. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社,2002

ISBN 7-5388-3904-6

I.东... II.李... III.酱菜—制作—东北地区
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 010322 号

责任编辑 盛晓光

封面设计 洪 冰

版式设计 晓 光

东北风味酱菜

DONGBEI FENGWEI JIANGCAI

李凤林 李 锐 编著

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话(0451) 3642106 电传 3642143 (发行部)

印 刷 哈尔滨市龙会科技彩印厂

装 订 黑龙江新华印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 4

版 次 2002 年 6 月第一版·2002 年 6 月第一次印刷

印 数 1—3 000

书 号 ISBN 7-5388-3904-6/TS·306

定 价 26.00 元

目 录



1. 桔梗菜
3. 哈尔滨辣菜
5. 糖蒜
7. 腌雪里蕻
9. 腌芥菜
11. 腌苤蓝
13. 酸黄瓜
15. 腌树椒
17. 腌辣椒酱
19. 酱萝卜条
21. 酱苏子叶
23. 盘香萝卜
25. 酱苤蓝
27. 香辣萝卜条
29. 泡香瓜
31. 牛肉酱
33. 八宝菜
35. 水晶鲜姜
37. 醋渍番茄
39. 腌芹菜把
41. 玉果香芥
43. 熟芥
45. 腌香菜
47. 酱香菜豆
49. 香辣龙须菜
51. 哈尔滨小菜
53. 丹东甜辣黄瓜
55. 腌蕨菜
57. 糖醋黄瓜
59. 腌刺老芽
2. 腌蒜茄子.....3
4. 朝鲜辣白菜.....5
6. 腌萝卜.....7
8. 腌黄瓜.....9
10. 腌韭菜花小黄瓜.....11
12. 腌水黄瓜.....13
14. 腌韭菜花酱.....15
16. 酱甜瓜.....17
18. 糖醋宝塔菜.....19
20. 腌青椒.....21
22. 腌扁豆角.....23
24. 腌豇豆角.....25
26. 酱花生仁.....27
28. 虾油尖椒.....29
30. 泡什锦.....31
32. 虾油小黄瓜.....33
34. 腌芹菜叶.....35
36. 锦州小菜.....37
38. 沈阳酱香瓜.....39
40. 龙江菜.....41
42. 五香芹菜叶.....43
44. 甜辣乳瓜.....45
46. 丹东萝卜条.....47
48. 可口萝卜.....49
50. 油泼黄瓜.....51
52. 醋芥条.....53
54. 香辣萝卜.....55
56. 酱油辣椒.....57
58. 渍香瓜.....59
60. 酱甘露.....61



1. 桔梗菜

原料:干桔梗 300 克, 精盐 60 克, 蒜 30 克, 姜 60 克, 味素 0.1 克, 辣椒粉 2.5 克, 芝麻 50 克。

制作:

1. 将干桔梗用清水泡 10 小时, 用牙签将桔梗挑成丝, 再放入清水中浸泡 4 小时, 其间换 1 次水, 捞出控干水分, 放入缸内。

2. 将蒜去皮捣成泥, 姜切成末后, 放桔梗内拌均匀, 再撒入精盐、辣椒粉、芝麻, 每天翻动 1 次, 15 天后即可食用。



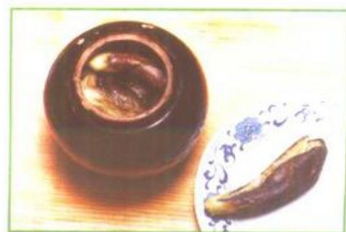
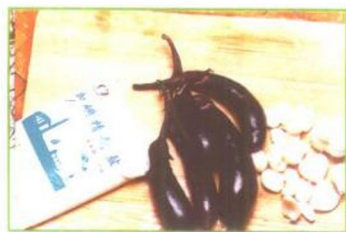
2. 腌蒜茄子

原料:茄子 500 克, 精盐 100 克, 大蒜 50 克, 香菜 10 克。

制作:

1. 将茄子去蒂洗净, 放屉上蒸八成熟取出晾凉, 将香菜洗净切成碎末, 大蒜去皮捣成泥, 与少量的精盐、香菜拌匀。

2. 将蒸熟的茄子顺长切一小口, 将蒜泥放入茄子中间, 放入坛内时, 要放一层茄子撒上一层盐, 装完后封好坛口, 15 天即成。





3. 哈尔滨辣菜

原料:咸萝卜500克, 姜丝15克, 辣椒粉7.5克, 酱油250克, 白糖10克, 桂花2克, 色拉油7.5克, 安息香酸钠0.15克, 黄酒1克, 芝麻10克。

制作:

1.将咸萝卜切成细丝, 晾晒一天, 酱油倒入锅内煮开后晾凉, 辣椒粉用色拉油炸好。

2.将辣椒粉、姜丝、桂花、芝麻、黄酒、白糖、安息香酸钠等放入酱油中搅均匀, 再将晾好的萝卜丝放入酱油中泡渍, 每天翻动1次, 7天后即可食用。



4. 朝鲜辣白菜

原料:白菜500克, 蒜头10克, 精盐50克, 辣椒粉15克, 味精2克, 姜10克。

制作:

1.白菜去掉老帮烂叶, 去根切成两半, 放入淡盐中渍泡24小时, 捞出沥净水分。

2.将蒜捣成泥, 姜切成末, 再与辣椒粉、味精拌在一起, 然后抹入菜帮之间, 放入缸内, 放在阴凉处, 温度不要超过5℃, 2天后加一些盐水, 封缸, 15天即可食用。





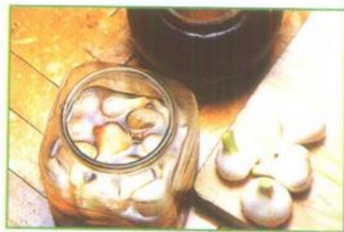
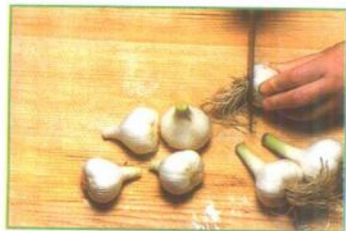
5. 糖蒜

原料:大蒜头 500 克, 精盐 35 克, 白糖 150 克, 醋 250 克。

制法:

1. 将蒜剥去皮, 去掉根须, 洗干净, 放入冷水盆中, 水以没过蒜为好, 撒上精盐, 浸泡 24 小时, 捞出。

2. 将缸刷干净, 放入蒜头, 撒上白糖, 倒入醋, 腌 30 天左右即可。



6. 腌萝卜

原料:青萝卜 500 克, 精盐 90 克。

制法:

1. 将萝卜洗净去掉须根, 放入缸内时, 要放一层萝卜撒一层盐 (50 克), 然后浇上少量的水, 再压上重石。

2. 隔 1 天倒 1 次缸, 第五天将萝卜捞出, 沥去水分, 再次用余下的盐腌, 放一层萝卜撒一层盐, 压上重石, 两天后倒 1 次缸, 再腌制两天, 沥去水分, 压重石, 腌 30 天即成。





7. 腌雪里蕻

原料:雪里蕻 500 克, 精盐 50 克, 水 50 克。

制作:

1. 将雪里蕻洗净, 控干水分, 再将精盐撒在雪里蕻上, 反复揉搓后, 放入坛中, 浇上清水。

2. 1~2 天每天倒缸 1 次, 第三开后每两天倒缸 1 次, 15 天后即可食用。



8. 脆黄瓜

原料:黄瓜 500 克, 白糖 100 克, 甜面酱 100 克, 精盐 30 克。

制作:

1. 将黄瓜洗净, 放入缸内时要放一层黄瓜, 撒一层盐, 再放水以没过黄瓜为准, 腌 6 天。

2. 将黄瓜捞出, 放入清水中浸泡 3 小时, 捞出, 装入布袋中, 系紧袋口, 再放入甜面酱中浸泡 6 天, 取出, 洗去酱汁, 攥起放在通风处晾一晾, 即可。





9. 腌芥菜

原料:芥菜 500 克, 精盐 75 克, 水 75 克。

制作:

1. 将芥菜洗净, 削去老皮, 放入缸里。
2. 将盐用水溶化后倒入缸内泡渍, 每天倒缸 1 次, 第三天后每隔 1 天倒缸 1 次, 共 7 天, 30 天后即可食用。



10. 腌韭菜花小黄瓜

原料:小黄瓜 500 克, 精盐 50 克, 韭菜花 250 克。

制作:

1. 将小黄瓜洗净, 坛中放一层黄瓜撒一层盐, 腌制 10 天。
2. 将韭菜花用搅拌机搅碎, 加盐拌均, 再将腌好的黄瓜放入韭菜花中, 7 天后即可食用。





11. 腌苳蓝

原料:苳蓝 500 克, 精盐 75 克, 水 75 克。

制作:

1. 将苳蓝洗净, 削去皮, 切成四瓣, 放入缸内。

2. 将盐用水溶化后倒入缸内泡渍, 前两天每天倒缸 1 次, 第三天后, 每隔 1 天倒 1 次缸, 30 天后即为成品。



12. 腌水黄瓜

原料:水黄瓜 500 克, 精盐 120 克。

制作:

1. 将黄瓜洗净, 放入缸中, 放一层黄瓜撒一层盐, 然后浇少量的清水。

2. 1~2 天内每天倒两次, 第三天后每天倒 1 次缸, 15 天后即可。



