

菜腌菜酱优名

家庭制法 300 种



金盾出版社

名优酱菜腌菜 家庭制法300种

仇志荣 编著

金盾出版社

内 容 提 要

我国酱菜腌菜有着悠久的历史，全国各地都有自己独特风味的传统名优产品，深受消费者欢迎。本书在广泛收集资料的基础上，比较系统地介绍了全国各地不同风味、不同特色的334种名优酱菜腌菜的加工制作方法，内容充实，技术可靠，讲述具体，操作简便，不需特殊设备，是广大家庭以及工矿、学校、部队等基层伙食单位自制酱菜腌菜的理想读物，对食品加工企业和个体饮食专业户也有重要参考价值。

名优酱菜腌菜家庭制法300种

仇志荣 编著

金盾出版社出版发行

北京复兴路22号南门

(地铁万寿路站往南)

邮政编码：100842

电话：8214039 8218137

各地新华书店经销

三二〇九工厂印刷

开本：32 印张：4.25 彩页：4 字数：96千字

1990年6月第1版 1990年11月第3次印刷

印数：81001—131000册 定价：2.20元

ISBN 7-80022-197-0/TS·38

(凡购买金盾出版社的图书，如有缺页、倒页、
脱页者，本社发行部负责调换)

前 言

我国蔬菜的酱腌有着悠久的历史。人民群众在生产生活实践中创造了多种多样酱腌小菜的方法，工艺不同，风味各异。咸、酸、甜、辣应有尽有，都具有调剂口味，增进食欲，帮助消化之功能。它是男女老幼普遍喜爱的佐菜之一。为更好地发掘、利用历史遗留下来的宝贵经验，广泛传播和交流酱腌菜的工艺，促进我国蔬菜加工业的发展，充实“菜篮子”工程，满足人民群众生活的需要，我们在收集大量资料的基础上编写了这本小册子，以奉献给对酱腌菜感兴趣的读者。

本书介绍了27种常见蔬菜的334种家庭酱腌方法。所有这些方法都具有成本低廉，操作简便，不需特殊设备，而且风味好、易保存等特点，自制自食，乐在其中。在蔬菜大量应市季节，各类蔬菜品种丰富，可以加工成各种各样，适宜不同年龄、不同层次消费者食用的酱、腌小菜。这样，既丰富了餐桌上饭菜的品种，又弥补了蔬菜淡季的供应不足，对补充城乡、工矿区的蔬菜供应以及军需给养的需要，都将起到积极的作用。

本书的编写，力求做到科学实用，通俗易懂。由于本人水平有限，谬误之处在所难免，敬请广大读者赐教。

作 者

目 录

一、酱菜、腌菜加工的一般要求.....	(1)
(一) 加工用水要求.....	(1)
(二) 加工前原料处理.....	(1)
1. 原料选择.....	(1)
2. 原料分级.....	(2)
二、加工方法.....	(2)
(一) 大白菜.....	(2)
1. 腌白菜.....	(2)
2. 霉干菜(之一).....	(3)
3. 霉干菜(之二).....	(3)
4. 霉干菜(之三).....	(3)
5. 白菜干.....	(4)
6. 腌干白菜.....	(4)
7. 北京冬菜.....	(5)
8. 天津冬菜.....	(5)
9. 酸辣白菜(之一)...	(6)
10. 酸辣白菜(之二)	(6)
11. 酸辣白菜(之三)	(6)
12. 辣白菜.....	(6)
13. 咸辣白菜(之一)	(7)
14. 咸辣白菜(之二)	(7)
15. 朝鲜辣白菜.....	(7)
16. 酱白菜.....	(8)
17. 风味白菜.....	(8)
18. 渍酸菜.....	(8)
19. 泡菜(之一)...	(9)
20. 泡菜(之二)...	(11)
21. 怪味白菜帮.....	(11)
22. 酸辣白菜帮.....	(11)
(二) 甘蓝(圆白菜).....	(12)
1. 咸甘蓝.....	(12)
2. 渍甘蓝.....	(12)
3. 什锦甘蓝.....	(12)
4. 甜甘蓝.....	(12)

5. 香辣甘蓝…………… (13)

(三) 球茎甘蓝 (茼蓝) …………… (13)

1. 咸茼蓝…………… (13)

7. 甜辣丝…………… (15)

2. 酱茼蓝…………… (13)

8. 香辣丝…………… (15)

3. 酱油茼蓝丝…………… (14)

9. 甜酱什香菜…………… (16)

4. 酱切莲…………… (14)

10. 八宝菜…………… (16)

5. 酱连环…………… (14)

11. 北京八宝菜…………… (17)

6. 盘香茼蓝…………… (15)

12. 酱八样…………… (17)

(四) 雪菜 (雪里蕻) …………… (17)

1. 咸雪菜 (之一) …… (18)

4. 咸雪菜 (之四) …… (19)

2. 咸雪菜 (之二) …… (18)

5. 桂花雪菜…………… (19)

3. 咸雪菜 (之三) …… (18)

(五) 芹菜…………… (19)

1. 咸芹菜…………… (20)

4. 糖醋芹菜…………… (20)

2. 虾油芹菜…………… (20)

5. 桂花芹菜叶…………… (21)

3. 泡芹菜…………… (20)

(六) 莴苣 (莴笋) …………… (21)

1. 酱油香莴笋…………… (21)

7. 酱辣生笋…………… (23)

2. 咸莴笋…………… (22)

8. 五香莴笋…………… (23)

3. 酱莴笋片…………… (22)

9. 辣椒莴笋片…………… (24)

4. 糖醋莴笋…………… (22)

10. 油泼莴笋丝…………… (24)

5. 酱莴笋…………… (22)

11. 蜜汁莴笋片…………… (24)

6. 甜酱莴笋…………… (23)

12. 糖汁莴笋片…………… (24)

(七) 大蒜 (含蒜薹) …………… (25)

1. 生盐咸蒜头…………… (25)

4. 糖蒜…………… (26)

2. 熟盐咸蒜头…………… (25)

5. 桂花糖蒜…………… (26)

3. 酱油大蒜头…………… (25)

6. 玫瑰糖蒜…………… (27)

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| 7. 糖醋蒜头…………… (28) | 14. 腊八蒜…………… (30) |
| 8. 上海糖醋蒜…………… (28) | 15. 白糖蒜…………… (30) |
| 9. 镇江糖醋蒜…………… (28) | 16. 酸甜大蒜头…………… (31) |
| 10. 糖醋蒜瓣…………… (29) | 17. 蜂蜜蒜肉…………… (31) |
| 11. 酱大蒜 (之一)
…………… (29) | 18. 咸蒜薹…………… (31) |
| 12. 酱大蒜 (之二)
…………… (30) | 19. 酱蒜薹…………… (32) |
| 13. 酱大蒜 (之三) …… (30) | 20. 甜酱蒜薹…………… (32) |
| | 21. 糖醋蒜薹…………… (32) |
| | 22. 泡蒜薹…………… (32) |

(八) 藟头…………… (33)

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. 咸藟头…………… (33) | 4. 伏藟头…………… (33) |
| 2. 糖酸藟头…………… (33) | 5. 甜藟头…………… (34) |
| 3. 腌藟头…………… (33) | 6. 甜酸藟头…………… (34) |

(九) 韭菜…………… (35)

- | | |
|----------------------|-------------------|
| 1. 辣韭菜花…………… (35) | 5. 辣韭菜…………… (36) |
| 2. 腌韭菜花 (之一) …… (35) | 6. 韭菜花酱…………… (36) |
| 3. 腌韭菜花 (之二) …… (35) | 7. 酱韭菜花…………… (36) |
| 4. 腌韭菜…………… (35) | |

(十) 生姜…………… (36)

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. 咸姜…………… (36) | 9. 腌生姜丝…………… (40) |
| 2. 白糖生姜片…………… (37) | 10. 桂花生姜…………… (40) |
| 3. 糖醋酥姜…………… (37) | 11. 泡生姜…………… (40) |
| 4. 糖醋嫩姜…………… (38) | 12. 泡子姜…………… (41) |
| 5. 糖生姜片…………… (38) | 13. 咸生姜芽…………… (41) |
| 6. 罗汉果酱菜…………… (39) | 14. 酱生姜芽…………… (41) |
| 7. 酱生姜片…………… (39) | 15. 糖醋姜芽…………… (42) |
| 8. 酱生姜丝…………… (39) | 16. 甜酱姜芽…………… (42) |

(十一) 马铃薯 (土豆) (42)

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. 速腌马铃薯..... (43) | 4. 柔腌马铃薯..... (43) |
| 2. 咸葱马铃薯..... (43) | 5. 酱辣马铃薯..... (44) |
| 3. 酱马铃薯..... (43) | |

(十二) 辣椒..... (44)

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. 青椒干..... (44) | 12. 辣椒豆瓣酱..... (47) |
| 2. 辣椒粉..... (45) | 13. 辣椒芝麻酱..... (48) |
| 3. 咸辣椒..... (45) | 14. 辣椒酱..... (48) |
| 4. 咸辣椒末..... (45) | 15. 酸辣椒..... (48) |
| 5. 酱辣椒..... (45) | 16. 酸香辣椒..... (48) |
| 6. 酱油辣椒..... (46) | 17. 五香辣椒..... (49) |
| 7. 虾油辣椒..... (46) | 18. 龙游小辣椒..... (49) |
| 8. 辣椒汁..... (46) | 19. 辣椒糊..... (49) |
| 9. 腌红辣椒..... (47) | 20. 泡甜椒..... (49) |
| 10. 腌青辣椒..... (47) | 21. 泡红椒..... (50) |
| 11. 红辣酱..... (47) | |

(十三) 番茄..... (50)

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1. 咸番茄 (之一) ... (50) | 4. 酱番茄..... (51) |
| 2. 咸番茄 (之二) ... (50) | 5. 甜番茄..... (51) |
| 3. 腌番茄..... (50) | 6. 番茄酱..... (52) |

(十四) 茄子..... (52)

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. 茄子干..... (52) | 6. 大蒜咸茄子..... (54) |
| 2. 咸茄子..... (53) | 7. 面酱茄子..... (55) |
| 3. 酱油茄子..... (53) | 8. 芥末茄子..... (55) |
| 4. 酱茄子..... (54) | 9. 虾油咸茄子..... (55) |
| 5. 姜丝酱茄片..... (54) | 10. 速腌茄子..... (56) |

(十五) 黄瓜..... (56)

1. 腌黄瓜 (之一) ... (56)
2. 腌黄瓜 (之二) ... (57)
3. 酱黄瓜 (之一) ... (57)
4. 酱黄瓜 (之二) ... (57)
5. 酱黄瓜 (之三) ... (57)
6. 腌酱黄瓜 (58)
7. 糖酱黄瓜 (58)
8. 甜酱黄瓜 (58)
9. 甜黄瓜条 (59)
10. 甜乳瓜 (59)
11. 虾油黄瓜 (59)
12. 甜辣黄瓜 (59)
13. 糖醋黄瓜 (60)
14. 酱辣黄瓜 (60)
15. 酱甜辣椒黄瓜条 (61)
16. 香辣黄瓜丁 (61)
17. 芝麻黄瓜丁 (61)
18. 甜黄瓜条 (61)
19. 卷腌黄瓜 (62)
20. 糟腌黄瓜 (62)
21. 酱干果 (62)
22. 五香黄瓜条 (63)
23. 酱镰刀黄瓜 (63)
24. 盘香黄瓜 (63)
25. 苏州蜜汁乳黄瓜
..... (64)
26. 上海乳瓜 (65)
27. 北京酱黄瓜 (65)
28. 丹东甜辣黄瓜 ... (66)

(十六) 菜瓜 (66)

1. 咸菜瓜 (66)
2. 酱菜瓜 (66)
3. 菜瓜丁 (67)
4. 特级菜瓜 (67)
5. 上海甜包瓜 (之一)
..... (67)
6. 上海甜包瓜 (之二)
..... (68)

(十七) 冬瓜 (69)

1. 咸冬瓜 (69)
2. 甜酱冬瓜 (69)
3. 五香冬瓜 (70)
4. 蜜冬瓜条 (70)
5. 冬瓜豆酱 (71)

(十八) 西瓜 (72)

1. 咸瓜皮 (72)
2. 酱瓜皮 (72)
3. 甜瓜皮酱 (72)
4. 瓜皮蜜饯 (73)

5. 瓜皮干..... (73)

(十九) 南瓜..... (73)

1. 美味瓜片..... (73) 3. 酱油瓜片..... (74)

2. 辣味瓜丝..... (74) 4. 五香瓜丝..... (74)

(二十) 香瓜..... (75)

1. 咸香瓜..... (75) 3. 酱杏仁香瓜..... (75)

2. 酱香瓜..... (75) 4. 沈阳酱香瓜..... (76)

(二十一) 萝卜..... (77)

1. 咸萝卜..... (77) 卜干..... (82)

2. 酱油萝卜..... (77) 19. 紫香萝卜干..... (82)

3. 酱萝卜..... (77) 20. 五香萝卜丁..... (82)

4. 桂圆萝卜头..... (78) 21. 五香萝卜丝

5. 芝麻酱萝卜丝..... (78) (之一)..... (82)

6. 甜脆盘香萝卜..... (78) 22. 五香萝卜丝

7. 酱萝卜条..... (79) (之二)..... (83)

8. 酱萝卜丁..... (79) 23. 五香萝卜丝

9. 镰刀酱萝卜..... (79) (之三)..... (83)

10. 北京酱萝卜..... (79) 24. 生姜萝卜条..... (83)

11. 甜辣萝卜..... (79) 25. 丹东萝卜条..... (83)

12. 蜜汁萝卜头..... (80) 26. 明腌萝卜块..... (84)

13. 六味萝卜..... (80) 27. 荷包菜..... (84)

14. 蜈蚣萝卜..... (80) 28. 兰花萝卜..... (84)

15. 五香萝卜干..... (81) 29. 辣丝丁..... (84)

16. 五香熟萝卜..... (81) 30. 辣萝卜条 (之一)

17. 麻辣五香萝卜干..... (85)

..... (81) 31. 辣萝卜条 (之二)

18. 广东五香萝卜..... (85)

32. 辣萝卜条 (之三)
..... (85)
33. 辣萝卜干 (之一)
..... (85)
34. 辣萝卜干 (之二)
..... (86)
35. 辣萝卜丝 (之一)
..... (86)
36. 辣萝卜丝 (之二)
..... (86)
37. 辣萝卜丝 (之三)
..... (86)
38. 酱辣萝卜丝..... (86)
39. 麻辣萝卜丝..... (87)
40. 酱油盘香萝卜... (87)
41. 糖醋萝卜片..... (87)
42. 精制萝卜头..... (88)
43. 萝卜丝干..... (88)
44. 掌片萝卜..... (89)
45. 渍萝卜..... (89)
46. 泡萝卜条..... (89)
47. 扬州萝卜头..... (90)
48. 肖山萝卜干..... (90)
49. 上海咖喱萝卜... (91)
50. 镇江糖醋萝卜... (92)
51. 苏州卫生萝卜... (93)
52. 北京辣菜..... (93)
53. 萝卜快腌法 (菊花萝卜) (94)
54. 萝卜快腌法 (糟腌萝卜) (94)
55. 酸辣萝卜皮..... (95)
56. 辣萝卜皮..... (95)
- (二十二) 胡萝卜..... (95)
1. 咸胡萝卜..... (95)
2. 酱胡萝卜..... (95)
3. 白糖胡萝卜..... (96)
4. 麻花胡萝卜..... (96)
5. 糖醋胡萝卜丝..... (96)
6. 蓑衣胡萝卜..... (96)
7. 三鲜片..... (97)
8. 金银丝..... (97)
9. 辣味胡萝卜..... (97)
10. 辣胡萝卜干..... (97)
11. 怪味胡萝卜丝... (97)
12. 蜜酱胡萝卜..... (98)
13. 胡萝卜什锦..... (98)
14. 泡胡萝卜 (之一)
..... (98)
15. 泡胡萝卜 (之二)
..... (98)
16. 泡胡萝卜 (之三)

..... (99)

(二十三) 大头菜..... (99)

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1. 咸大头菜..... (99) | 19. 辣大头菜块..... (105) |
| 2. 酱油大头菜..... (99) | 20. 麻辣大头菜丝..... (105) |
| 3. 桂花大头菜..... (100) | 21. 红辣大头菜..... (105) |
| 4. 紫香大头菜..... (100) | 22. 北京辣丝菜 (之一)
..... (105) |
| 5. 玫瑰大头菜..... (101) | 23. 北京辣丝菜 (之二)
..... (106) |
| 6. 五香大头菜..... (101) | 24. 芝麻大头菜..... (106) |
| 7. 五香熟大头菜..... (101) | 25. 熟糖醋大头菜..... (106) |
| 8. 酱大头菜丝..... (102) | 26. 云南大头菜..... (107) |
| 9. 辣大头菜丝..... (102) | 27. 上海大头菜..... (108) |
| 10. 生辣菜..... (102) | 28. 扬州玫瑰大头
菜..... (109) |
| 11. 熟辣菜..... (102) | 29. 苏州五香大头
菜..... (109) |
| 12. 什香菜..... (103) | 30. 四川咸大头菜..... (110) |
| 13. 美味丝..... (103) | 31. 四川酱大头菜..... (110) |
| 14. 龙须菜..... (103) | 32. 苏州香丝菜..... (111) |
| 15. 三柳丝..... (104) | |
| 16. 八味丝..... (104) | |
| 17. 佛手大头菜..... (104) | |
| 18. 大头菜丝..... (104) | |

(二十四) 榨菜..... (111)

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. 四川榨菜..... (111) | 3. 糖醋榨菜..... (115) |
| 2. 浙江榨菜..... (113) | |

(二十五) 草石蚕 (地螺丝) (116)

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| 1. 咸螺丝菜..... (116) | 4. 糖醋宝塔菜 (之一)
..... (117) |
| 2. 虾油螺丝菜..... (116) | |
| 3. 宝塔菜..... (116) | 5. 糖醋宝塔菜 (之二) |

.....(117)

6. 酱螺丝菜.....(117)

(二十六) 藕.....(118)

1. 咸藕.....(118)

5. 生姜藕片.....(119)

2. 酱藕片.....(118)

6. 酸甜莲藕.....(119)

3. 甜藕丁.....(118)

7. 辣甜藕.....(120)

4. 甜酱藕片.....(119)

(二十七) 豇豆.....(120)

1. 咸豇豆.....(120)

5. 干豇豆.....(121)

2. 酱豇豆.....(120)

6. 泡豇豆 (之一) ... (122)

3. 酱油豇豆.....(121)

7. 泡豇豆 (之二) ... (122)

4. 虾油豇豆.....(121)

8. 锦州小段.....(122)

一、酱菜、腌菜加工的一般要求

(一)加工用水要求

蔬菜加工需要大量用水,诸如原料和容器的洗涤,设备的清洗,原料的烫煮、冷却和漂洗,配制灌液(盐水、糖浆等),杀菌消毒后的冷却,地面的冲洗及生活用水等,都离不开水。加工用水还应符合饮水卫生标准,保证澄清透明,无悬浮物质,无臭、无色、无味,静置无沉淀,不含重金属盐类,更不允许有任何致病菌及耐热性细菌的存在。

水的硬度与加工产品的质量有很大关系。水的硬度取决于所含钙盐和镁盐的多少(以度为计算单位,1度相当于100毫升水中含氧化钙1毫克)。凡硬度在8度以下的称为软水,硬度在8~16度的称为中等硬水,16度以上的称为高度硬水。蔬菜加工对用水的硬度要求随着不同加工工艺而异,如制泡菜和酸菜时加工用水则以硬水为宜,因硬水中的钙盐可增进这类制品的脆度,保持蔬菜形态。

为保证加工用水的清洁卫生,必须注意水源的卫生条件。一般来说,以深井水和上游未受到污染的河水或溪水为最理想。

(二)加工前原料处理

1. 原料选择

原料的好坏,对于成品质量有决定性的作用。如加工扬州乳黄瓜的原料,目前主要以扬州市南郊汤汪一带生产的小

黄瓜为最好。原料的收获期对产品质量有较大的影响。收获过早，蔬菜组织太细嫩，营养物质积累差，影响单位面积产量；收获过晚，蔬菜组织疏松，粗纤维增多，水分含量高，可溶性固形物质的含量反而下降。加工前的原料必须进行选剔，选优去劣，以保证产品质量。

2. 原料分级

原料分级的内容包括原料的大小、重量和品质的分级。按大小分级的目的，是便于随后的工艺处理，能够达到均匀一致的加工品，提高商品价值。在加工过程中，需将体形较大的原料进行切分才有利于加工。如腌制萝卜干时，需将萝卜切成条状，晾干后再行腌制，以增加其蒸发面积，加快水分蒸发速度和盐分的吸收渗透。

二、加工方法

(一) 大白菜

大白菜又称结球白菜、黄芽菜等，是我国最著名的蔬菜之一，也是北方冬春最主要的蔬菜。

1. 腌白菜

(1) 成品特色 色白，嫩脆，爽口。

(2) 配料比例 鲜白菜10公斤，食盐1公斤。

(3) 加工过程 腌制前将大棵白菜切成4瓣，小棵切成两瓣，用清水洗净、控干。腌制时先在缸底撒一层盐，再将白菜切口向下，放一层菜撒一层盐（叠置），上压石块。需要注意的是，大白菜采后仍保持旺盛的呼吸作用，释放出

水分和热量，如不及时加工处理就会抑制呼吸，菜温逐渐升高，而导致霉烂。因此，在首次入缸后的20~24小时内要倒缸1次，将缸下边的白菜翻倒上来。第三天再翻1次，1星期后再翻倒1次。一般20天后即成。

2. 霉干菜（之一）

（1）成品特色 取用方便，脆嫩可口。只需将干菜用开水泡1~2分钟，即可用来烧菜、做汤或作菜底。

（2）加工过程 利用腌制后的咸白菜直接进行加工。方法是，将加工后的咸白菜从缸内捞出，挤去部分卤水，放在日光下晾晒至干即成。

3. 霉干菜（之二）

（1）配料比例 鲜白菜10公斤，盐150克。

（2）加工过程 将鲜菜洗净晒至鲜菜重的70%左右，切成约1厘米长的碎菜，再进行晾晒。当晒至鲜菜重的50%后，按每10公斤鲜菜加盐150克，搅拌揉和至出水为度，随后装缸，上压石块。腌3~4天（中间翻拌2~3次）后取出，挤去部分水分，置日光下晒至鲜菜重的20%左右，再装缸，层层压紧，加盖密封，放阴凉处保藏。1~2个月后即成。

4. 霉干菜（之三）

（1）配料比例 鲜菜10公斤，盐200克。

（2）加工过程 将白菜洗净、晒干（整株或切成碎段晒都可以，如整株晒，需将茎基部切开以便干燥）。晒至鲜菜重的50%时，每10公斤菜加进400克盐，充分拌匀，放入缸中压实，上压重物。1星期后，当菜已变酸咸时，选晴天先将菜卤盛起，再将菜摊在席上晒干，晚上收起时将菜卤拌入，置蒸笼中蒸熟；第二天仍摊开日晒，晚上再蒸，如有剩

卤再拌入；第三天照样晒、蒸；第四天晒至干燥（不湿即可）时，放进小口坛中，压实、密封。经过晒、蒸的菜，比一般干菜更可口，且久藏不坏。

5. 白菜干

（1）成品特色 菜身干硬、结实，叶柄呈乳白色，叶片呈深绿色，脆嫩，有甜味。

（2）配料比例 鲜菜10公斤，小苏打50克。

（3）加工过程 一般在每年11~12月间进行。以不包心的或包不起心的白菜进行加工。

原料处理：选择菜叶呈深绿色、质地脆硬的白菜，剔除病虫株和不宜加工的菜株，剥掉黄帮老叶和菜根，然后将大棵菜切成两块或4块（小棵菜可不切），用清水洗净备用。

热烫与干制：热烫处理时，先将清水煮沸，放入0.5%的小苏打，充分搅动，使其完全溶解；然后将整理好的白菜，从锅的一边逐棵投放锅中热烫1~2分钟，并在锅的另一边将煮好的菜用竹夹捞起，放进流动冷水中冷却；再放入有0.2%小苏打的冷水中稍泡后捞起，沥去水汁，薄薄地摊在竹箩中散热。待将全部加工的菜相继煮沸和散热后，挂在竹架或铁丝（绳索）上晒干。当晒至菜的表面起皱纹时，晚上将菜和晾晒架一起移入室内，次日仍搬至室外晾晒。晒3天左右即成白菜干。如有条件，可放在烘房中烘干。开始时烘房温度应为75~80℃，后期降到45~50℃，干燥时间约为7~10小时。成品干菜以5~6棵捆成1束，再一层层地头尾颠倒包装，包压成块。

6. 腌干白菜

（1）成品特色 鲜香，用于烧汤。

（2）配料比例 白菜10公斤 盐200克，生姜100克，