

大家好，我是第一美食的阿飞，关注阿飞，有更多的家常美食供大家参考。

今天为大家分享一个家常腌泡菜的做法，辣椒是老百姓餐桌上最常见的一种原料，其营养丰富，口味独特，就餐时能增加饭量，多食可增强体力，同时辣椒中含有一种物质，能加速新陈代谢，促进荷尔蒙分泌，保健皮肤。而辣椒也是一种时令非常强的蔬菜，把辣椒腌制起来不但每天都能吃得到，而且更加的鲜嫩清脆。下面就为大家详细的分享一下做法，喜欢的朋友快来学习一下吧。



2.下面，我们榨一点花椒油，锅内烧油，油温五成热时抓入一小把花椒，几粒八角，放入切好的葱丝，开小火炸制，把香料炸干、炸香，葱丝炸成金黄色时倒出来，沥干料渣备用。



4.然后把辣椒盛放在无水无油的容器里面，想要长时间存放的话，再浇一点高度白酒封口，盖上盖子密封腌制24小时以后就能食用了。



技术要点：

1.清洗辣椒时不要去蒂，能够避免生水进去，防止腌制时变质；

2.任何腌菜想要长时间保存，都不能碰到生水和生油，否则容易发霉变质。

我是阿飞，感谢大家对第一美食的支持，我们每天都有几道家常菜供大家参考，喜欢做饭的朋友别忘记点关注，阿飞谢谢大家观看。