

辣味萝卜干



原料:

- 2 个大萝卜（约 4 磅，1800 克上下的样子）
- 1 又 1/2 到 2 又 1/2 大勺白糖（或者根据个人口味增减）
- 2 大勺酱油
- 1/4 茶勺老抽
- 4 大勺干红辣椒碎
- 盐适量

做法:

萝卜削掉外面的厚皮，切成粗条，放烘干机的架子上，135F/57 度，根据萝卜条的粗细程度，吹 4 小时到 7 小时。没有烘干机也没关系，拿出去，太阳底下晒到蔫了为止，做出来效果是一样的。密西根的冬天冷而漫长，难得见到明晃晃的艳阳天，所以烘干机实在是个好帮手，推荐！

网上的萝卜干做法主要可以归结为两种，一种先腌制后暴晒，一种是先暴晒后腌制。我就是先晒了（其实是烘干的啦）才腌的。烘蔫的萝卜干加盐，使劲揉一揉，等盐差不多都化开了，密封，放冰箱里面腌两三天，然后拿出来，加糖，老抽，酱油和辣椒碎，再度揉匀，密封，放冰箱腌三四天，完全入味了就可以吃了。加老抽是为了色泽好看，不加也没问题，o(n_n)o~

做好的萝卜干，下饭就粥都很棒。一碟萝卜干，几个馒头，配上白米粥，好吃极啦！o(n_n)o~