

腌渍白萝卜

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

从朋友处得来此非常容易、非常好吃的腌萝卜，又可在聚会前几天事先准备好，真是非常方便，欢迎大家尝试。

材料：

白萝卜 约 3 lb

腌料：白糖 2 杯、盐 2 大匙、糯米醋或白醋 100 cc (略少于半杯)、鲜牛奶 100 cc (少于半杯)



步骤：

1. 白萝卜连皮洗净、晾干，按个人喜好切片或切块。
2. 把腌料在大碗里搅拌均匀（糖、盐要化开），再把切好的萝卜放进去稍微搅拌，就会出水，装入玻璃罐。
注：（1）腌汁加上萝卜出的水，应该要盖过萝卜，装罐时有时需要压一压，让萝卜之间没有什么空隙。（2）因为有醋有盐，我个人喜欢放入玻璃罐，不喜欢用铁罐、塑胶袋或塑胶罐。
3. 放进冰箱，每天搅拌两次，好让萝卜更加入味，大约腌渍 3-4 天即可取出食用。