

養樂多做韓國泡菜 4 熱門泡菜做法大公開



Yakult 4 pickles kimchi quentes praticam aberto ao público

Às 11:27 em 19 de março de 2015 Wang Ruiyao

Yakult e usar o arroz restante, você pode facilmente fazer kimchi. (Wang Rui Yaoshe)

Depois de comer temporada pote 旺 inverno, repolho e couve chinesa grande LuoJia, uma centena de dólares caiu de dez dólares, cozinhar professor Lin Meihui kimchi ouro aberta, tofu kimchi, kimchi coreano e pickles de alho simples quatro tipos Populares pickles práticas e encorajar a todos um monte de mordida.

Pickles de ouro:

Primeiro, vá para o coração desmantelar folhas de couve, com peças Shredded, pesando 1.000 gramas, lave, escorra.

Em segundo lugar, espalhe uma colher de sopa de cerca de 15 gramas de sal, agitar suavemente as folhas de vez em quando, até ficar macia, as queixas, para levar água fria para lavar o sal e escorra. (Não tem que espremer a água dura, um pouco mais, enquanto Lek)

Em terceiro lugar, preparar abrangentes marinada Ingredientes:

120 gramas de vinagre branco,

4 colheres de sopa de açúcar granulado,

4 colheres de sopa de gergelim japonês, cenoura uma seção grande Piqie Si, Coreia do Sul fino

1 colher de pimenta em pó, alho

4 colheres de sopa de óleo de gergelim, duas colheres.

Em quarto lugar, para além de óleo de sésamo, toda a batida no misturador, remover o óleo de sésamo de agitação, adicionar repolho e misturar bem, engarrafamento de armazenamento pode ser consumido por dia.

kimchi tofu:

Processado kimchi repolho com um ouro a dois passos.

Em terceiro lugar, o açúcar refinado 1: 1 de vinagre branco e misture bem para dissolver Granulados (se oi muito azedo, o vinagre pode ser reduzido a 3/4), adicione a cenoura e pimenta fresca anéis, híbrido picante molho doce e azedo.

Em quarto lugar, o repolho picante mergulhado em molho doce e azedo, para ser completamente imerso fazer na parte da manhã, Jantar em comer.

kimchi simples:

Em primeiro lugar, um par de corte couve Shandong, repolho duas vezes no mitra, vá para o coração, mas também para espalhar folhas.

Em segundo lugar, lavagem, drenagem, corte das folhas exteriores da criança no meio, depois corte em dois centímetros forma ampla.

Em terceiro lugar, polvilhe 2 colheres de sopa de sal, agitar suavemente ao longo do tempo, de modo que suaviza a água, por cerca de 6-7 horas, em seguida, drenar a água completamente.

Em quarto lugar, preparar duas pequenas maçãs, descascadas, sem sementes, em cubos, uma cebola picada para ir, 2/3 xícara de arroz, 2 garrafas de Yakult, Thai molho de peixe 2 colheres de sopa de açúcar granulado 4-6 colheres de sopa ou mais materiais purê liquidificador, misture na Coreia do Sul após a remoção da fina 6 colheres de sopa de pimenta em pó, e um fio raspado cenouras descascadas.

V. mix negócio repolho, cobrir a tampa, colocar à temperatura ambiente, ignorá-lo três dias (três dias é a temperatura atual, além de alguns dias frios, dias quentes de encurtamento)

Seis Uncovery cheiro gosto azedo fermentado, você pode comer boxe refrigerado.

picles de alho:

Shandong tratamento kimchi repolho com um a três passos.

Em quarto lugar, uma tigela de couve, pelo menos, alho, doce e azedo corrida com um mesmo primeiro rebuliço no vinagre para dissolver o açúcar, adicione o alho, rabanete vermelho, óleo de gergelim branco misturado Shandong tratada, arquivo de conservas comestíveis dois dias. (Quando instantânea)

<http://www.chinatimes.com/realtimenews/20150319002638-260405>

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2015

Mkmouse