

脆翠小黃瓜



材料：

小黃瓜	8條	花椒粒	3小匙	青蔥	1根（切段）	薑	10小片（切絲）
蒜	3粒（切片）	紅辣椒	1個（切絲）	白糖	1碗	白醋	1碗
冷開水	1碗	鹽	少許	空茶袋	1個	竹筷	1根

做法：

1. 將糖、醋、冷開水在容器內混合均勻，調成醃汁
2. 小黃瓜洗淨，灑上少許鹽，醃十分鐘左右。
3. 花椒洗淨、擦乾，裝入茶袋，放進醃汁裡。
4. 將切好的蔥段、薑絲、蒜片、紅辣椒一併放入醃汁。
5. 用水把小黃瓜上的鹽洗掉，擦乾。
6. 將竹筷並排置於小黃瓜前（使黃瓜不會被切斷），用刀將小黃瓜斜切成片，切到底後翻面再斜切，即成螺旋狀黃瓜，擦掉多餘水分，放入醃汁裡。其他亦同。
7. 約四、五個鐘頭後即可享用。

