

金橘腌制

1. 把洗干净的金桔在斜面轻轻的划三到四刀.



2. 用红糖腌三到四天.



3. 把腌好的金桔和糖水一起道入锅中煮到金桔皮变透明就好了.



在煮的过程中金桔会出水，千万别放太多水，我把洗瓶子水倒入就够了.. 半个小时左右就可以了，在煮的过程中过一会儿轻轻的搅一搅.

4. 把煮好的金桔拿出来放在盘中晒干. 干的程度你自己决定. 省下的汤汁很好喝. Enjoy! 听说金桔蜜饯泡旁大海喝了对治疗咳嗽很好！

