

1、蒜5斤，盐100克，香醋1000克，白糖700克，生抽500克，白酒50克。2、首先，准备5斤新鲜的大蒜，然后将大蒜的外皮剥掉，但不要全部剥完，留下一两层皮，再将大蒜根剪掉，头部也剪掉一点。3、然后，用清水将大蒜清洗一遍，再准备半盆凉白开，在里面加入50克盐，再将洗干净的大蒜放进去浸泡24小时左右，中间要换一次盐水。4、然后，将大蒜捞出晾干水分，再制作糖醋汁，再锅中准备1000克清水，加入1000克香醋，再加入700克白糖和500克生抽，开大火边搅拌边煮，糖醋汁煮至沸腾后再熄火将它晾凉5、然后，准备一个干净的玻璃容器，接着再晾凉的糖醋汁中加入50克的高度白酒，然后将糖醋汁倒入玻璃容器里，没过大蒜即可，放置在阴凉处腌制1个月左右即可。