

1、材料：萝卜丝根据自己需求，玉米面适量，南方辣豆瓣酱，剁椒适量，五香粉，白酒少许。2、把萝卜切丝、晾干水份，3月的天气里晾了一周。3、将萝卜干、剁椒、辣豆瓣酱、玉米粉、白酒拌匀。4、装入容器内，密封一个月食用香的底蕴更加深厚。也可即时食用。