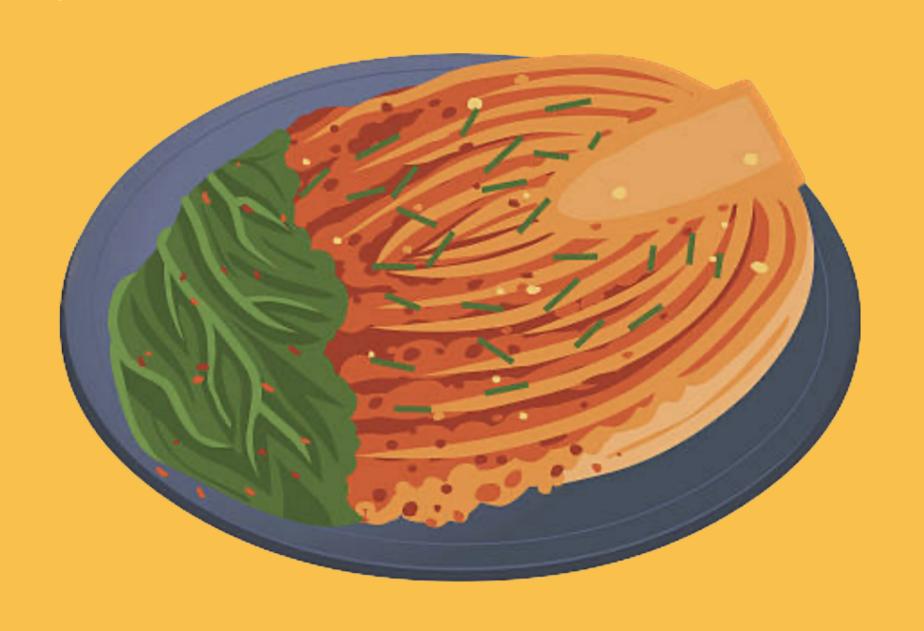


2.作法 3. 新詩4. 4. 連結



## 材料



01. 兩顆大白菜

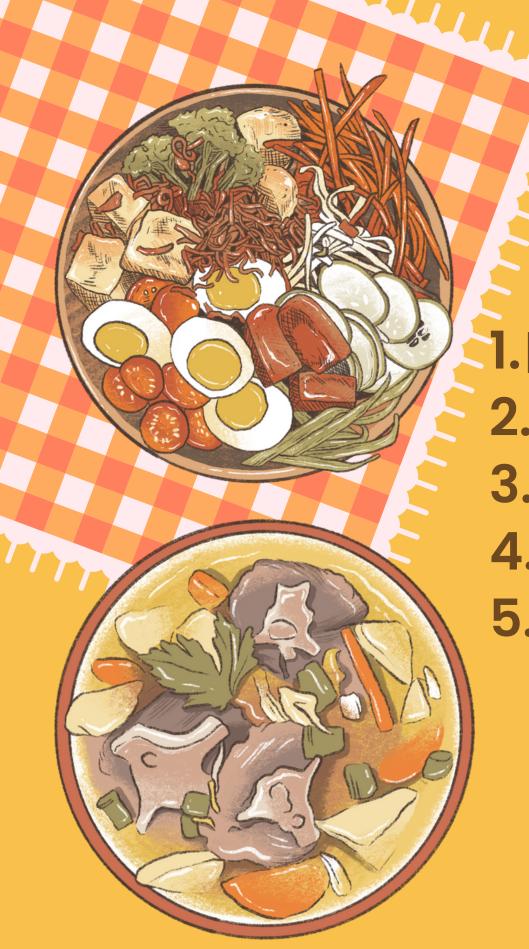
02. 水

03.鹽巴

04. 醋

05. 辣椒

06.胡蘿蔔



## 步縣:

- 1.白菜切大塊紅蘿蔔切絲加鹽搓出有水
- 2.濾掉澀水用份量外的水洗乾放入其他容器
- 3.水 醋糖辣椒煮滾後放涼
- 4.將那些放涼的醬料 放入泡菜的容器
- 5.淹一段短時間 放入溫室兩天



## 新詩:

回到冢 聞到熟悉的味道傳來原來是阿嬤正作著泡菜 偷偷當了一口菜 是熟悉的味道 也是獨一無二

## 連結

阿嬤做的泡菜是我從小到大都很喜歡吃的 以前只要想吃泡菜就會一直嚕阿嬤 阿嬤就會買好材料來做泡 因為我都會偷偷跑去吃不 菜以前阿嬤都會偷偷做不讓我看到 然就是圍在阿嬤身邊一直看她做他都會說我很煩 所以他都會在我上課的時候偷偷做但是自從升到高中就不能 像以前一樣看她做泡菜因為很少回去但是阿 等我回家吃 每次回到家時 偷偷給我吃因為如果沒有藏起來很快就會被吃掉 起來的泡菜 所以有時候阿嬤要做泡菜就會跟我說不要告訴別人 只想讓我吃



2. 1K 1000 ml

3. 鹽巴 4. 醋

5、糖

6. 辣椒7. 胡蘿蔔

首二乙蘇軍几

步馬散:

1. 白菜 切大塊、紅蘿蔔切絲, 加鹽搓雞水

2、瘟掉湿水,用价量外的水油洗用乾煎

在其它智器

3. 水十醋十糖辣椒煮滚梅 旅家

4. 胸糖酯水, 例入泡菜的窄器中

5、盖上盖子、东在空温中雨天久成入冰箱

