

榨菜哪个牌子最久最正宗？这个牌子你一定听过！

我们都知道，榨菜是比较受欢迎的一种腌制食物，它是新鲜榨菜头制作而成的，吃起来鲜脆可口，味道香辣下饭，吃起来很不错，深受人们喜欢，很多人都会经常吃榨菜，尤其是喝粥的时候。那么榨菜哪个牌子最久最正宗呢？下面让我们具体来看看吧！

## 榨菜哪个牌子最久最正宗

四川涪陵榨菜。

从榨菜的生产工艺来看，榨菜最初产于四川，其他地方也有生产，尤其是四川最著名的涪陵。四川的榨菜咸度适中，味道也比较新鲜。它主要由榨菜头制成，先加盐，然后榨干。然后放入各种调味料，经过装坛、封坛等多个步骤腌制而成的，这样的泡菜味道正宗，吃起来香脆可口。

家里经常买一些榨菜放着，饭点的时候吃一口，也是超级下饭解馋的，有时候也可以用榨菜做菜，可以做出各种各样的美味，比如榨菜炒肉、榨菜肉丝汤等等，就是很美味的一餐。