

牛肉越焯水越脏？老师傅教你一法子，脏东西主动跑出来，没腥味



牛肉的价格常年都是比较贵，但是它所含的营养也是其他肉类所不能媲美的。牛肉富含蛋白质、氨基酸以及钙等物质，具有温中补虚、滋养脾胃、强筋健骨、促进骨骼生长发育、增强机体免疫力的作用。非常适合老人、孩子以及体质虚弱的朋友多吃，正所谓就是老人常吃身体健康腿脚灵活，孩子吃了身强力壮长高个。



其实我也和大多数的人一样，每次做牛肉都要先给牛肉焯水，但是总感觉牛肉焯水过后变得越来越脏了，尤其是在家请炖牛肉汤的时候，还感觉吃到的牛肉有一股股的腥味。我是一个味蕾特别敏感的人，每次感觉到腥味就变得没怎么有食欲了，可是如果不吃牛肉的话肯定会馋哭的，所以我就去请教了有多年做饭经验的老师傅，老师傅毫不吝啬地教给了我一个处理牛肉的土法子，经过这法子处理过后的牛肉鲜香入味一点腥味也没有，并且牛肉中的脏东西还主动跑出来。



但是我们在牛肉焯水前放入淡盐水中浸泡，这样牛肉内部的血水和脏东西就全都跑出来了，再经过焯水之后，牛肉就变得特别干净了，不腥不臭，牛肉鲜嫩入味特别好吃。所以大家以后不管是烧牛肉还是炖牛肉，都别忘了把牛肉放入淡盐水中浸泡这一步，否则家里人吃到的牛肉差强人意，不仅浪费了时间心思，还浪费大好的食材。

大家好！我是美食原创作者，欢迎大家关注收藏点赞，每天都会更新一些美食菜谱和烹饪技巧。你们的肯定就是我最大的动力，谢谢大家！本文原创，如有抄袭必将追究到底。