

暖暖又来分享厨房实用小妙招啦~每个小技巧都是干货，绝对值得收藏！

今日窍门

- 1、炒韭菜如何不出水？
- 2、茄子不吸油小妙招？
- 3、炒羊肉怎么做没有腥膻味？
- 4、如何让花蛤快速吐沙？
- 5、菌菇怎么洗才干净？
- 6、揉面加点“它”，面团更松软
- 7、炖牛肉用开水还是冷水？

炒韭菜如何不出水

韭菜下锅容易出汤，影响口感，这里暖暖提供两个小妙招：

炒制的韭菜可以尽量选择韭菜的根部和茎部。
韭菜叶子适合烙韭菜盒子、包饺子吃。

炒韭菜之前，撒点油浸润搅拌一下，
就像涂上了一层“面膜”，这样炒出来的韭菜特别油润不易出水。



炒羊肉去膻腥更滑嫩

选材：选用羊腿肉，比羊里脊和羊腩膻味小一些。

腌制：

羊肉加入米醋腌制，醋挥发时会带走羊肉的膻味，效果比料酒更佳。花椒用温水泡10分钟，制成花椒水也有同样的效果。

羊肉加入苏打水，让羊肉口感更鲜嫩。加淀粉和蛋液，让羊肉入口更滑嫩，入锅炒制不易老。

炒制：炒羊肉时加腐乳汁，融合羊肉的香气，夺走羊肉的腥膻味。



菌菇怎么洗才干净

在家食用菌菇类食材，一定要清洗干净，提前用凉水浸泡30分钟，让杂质充分沉淀，沉淀完的菌菇水不用扔，代替水入锅，也是很好的增鲜食材。

捞出来的菌菇加入淀粉揉捏清洗，可以吸附菌菇表面的脏东西、泥沙，也可以去除菌菇的草腥味。

揉面加点“它”更松软

由于天气冷，室内空气很干燥。咱们平常在家做馒头、做饼、做包子时，面皮容易干硬，可以在案板上放少量的油，表面水分不易蒸发，做出来更松软。

同样，擀好的面皮有时候叠在盘子里，容易黏在一起，在两片面皮之间刷点油，可以防止黏粘。

