

煮虾时,用“热水”还是冷水?

■ 胡师傅

如何将虾煮得不腥,吃着还鲜嫩呢。煮虾最大的窍门就是用的水。有一些人为了保持虾的口感,直接用热水下锅煮,这样能最大限度保留虾的水分,从而使虾吃着很Q弹,但是用热水煮的虾会很腥。而还有一些人会用冷水煮虾,而冷水煮的时间过长,会使虾肉特别老。接下来就把正确水煮虾的方法分享给大家。

【食材准备】

大虾 23~25 只、花椒 5 克、姜丝 5 克、蒸鱼豉油、陈醋、啤酒 20 毫升、清水适量。

【水煮大虾的做法】

第一步:首先将大虾比较长的大虾须剪掉,免得吃的时候扎手或者嘴巴,然后再把大虾冲洗干净即可。



第二步:锅中放入适量冷水,然后把花椒、姜丝、啤酒全都倒入在锅中,大火将锅底煮得有大量小泡泡产生即可,水千万不要煮开了,沸水煮的虾肉质比较老。

第三步:接着将大虾快速倒入在锅中,用大火煮 1~2 分钟,直到虾尾弯曲,就可以将所有虾捞出。

第四步:准备一碗冷水(冰水最好),将煮熟的虾立即放入到碗中浸 5 分钟,直到虾完全冷却即可捞出。

第五步:将冷却后的虾整齐摆入到盘中,接着淋上陈醋或蒸鱼豉油,撒上适量的香菜即可起锅食用。

【老胡有话说】

1、水煮虾时,一定要在水中加少许的花椒、生姜、啤酒,因为这 3 种调料不仅可以去除虾的腥味,而且还能大幅度增加虾的鲜香。

2、只要锅底有大量泡泡出现,一定要立马将大虾放入锅中,因为用 60 摄氏度左右的水煮虾,不仅可以避免虾流失过多的水分,而且还能保证虾肉吃着更鲜嫩。

3、做好的水煮虾,大家一定要在 12 小时内吃完,如果虾肉放的时间过长,虾肉也会变老变柴。

七天不重复菜谱合集 纠结吃什么的看过来

■ 心月

七天每天都做不同的饭菜,都有哪些好吃的,每天纠结不知道吃什么的看过来啦。



红烧黄鱼、青椒土豆丝、韭菜炒香干、烤鸭



干炸蘑菇、毛血旺、毛豆炒肉丝



干煸花菜、玉米排骨汤、凉拌茼蒿



爆炒空心菜、冬瓜虾滑汤、可乐年糕鸡翅



豆芽炒肉丝、爆炒猪肝、豆角煎蛋、南瓜馒头



麻辣香锅、萝卜排骨汤、酱鹌鹑蛋



凉拌菜、虾仁猪肉锅贴、白粥