

涓 杓瀛兼姘組 - 涓 洽鏼ユ洽鏼�洽 - 鍒 儿 棉 錦 冬 汉 紺 惧 庖 浜 ゆ 稗 放调味料的先后次序

美食

浣漏

鑒賤龔浜庸細2006/11/05 14:10

调味料的先后次序一般而言，最先加入的是糖或酒，其次是盐，再来是醋，最后才是酱油或味精。这是因为盐对食物有强力渗透的作用，因此若比糖先加入，糖的味道就不易进到食物里去，而且盐份具有固定食物组织的性质，所以，烹饪时还是先将糖加入较好。

另外，酒先加入的原因是因为酒能去除腥味及软化食物，至于酱油和味精留到最后，是因为可以保存它们特有的风味。所以，下次加调味料时别忘了：糖、酒、盐、醋、酱油、味精。

煮味噌汤时的小秘诀

煮味噌汤时，应先加入味噌，待味噌煮化后，再加入豆腐，可使豆腐会变得特别鲜嫩喔！