

2025賽 0鏈 6鏟 02:29:33 - 1

食物提鲜不仅靠咸味，一些具有特殊气味的蔬菜也可以用来调味，比如香菜、香菇可以在熬汤时加入，而洋葱可以作为凉菜很好的辅料。醋是软化血管、调节口味最常用的家庭调味料，柠檬汁、柳橙、菠萝等各种果味的加入，也可以使食物的味道改变。

使用各种调料组合来丰富味觉感受，也可以增进人的食欲。芥末粉中加入醋、糖和水调成糊状，呈淡黄色咸香味，可以拌食各类荤菜和素菜。山楂糕打成泥后加入糖、醋、桂花糕调和成汁可用于拌制各种蔬菜果类。将生姜切成末或丝，加醋调和，呈咖啡色酸香味，适宜拌食鱼虾，可保持鱼虾的鲜味并有消毒保健的效果。将番茄酱用油炒透后加糖、醋、水调和，这种茄味汁可用于拌荤菜。