

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 栲 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 绀 愼 施 浜 ゆ 侯 自制粥底火锅秘诀

美食

浣滣

鎏 賤 龔 浜 庸 緇 2008/09/21 14:44

广州吃粥底火锅的地方很多，不过大家可以在家尝试自己动手制作，一定别有风味。制作粥底火锅的方法很简单，把新米搗开，用油盐拌匀稍腌片刻；把腌过的碎米放进厚身的煲里煮，等到米煮成菊花样滚开，粥水一层层从里面往外翻时，从中间把粥水舀上来做火锅汤底。汤底完成后，下面步骤就和做一般火锅类似。

粥底的制作有巧妙之处，煮粥的米应尽量用粗质大米，比如东北大米，因为粥熬的时间越长，大米越容易浆化，口感越好，粥底也更容易吸收食物的味道。另外，煮粥的锅最好选用砂锅，比较保温，砂锅做菜也别有风味。另外，涮粥底火锅特别讲究涮菜的顺序，先涮海鲜河鲜、再涮肉类、最后到蔬菜，这样粥底味道会越来越浓郁。