

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2008/12/21 17:40

绿豆比较难煮熟,有时会因煮的时间过久,而使汤色发红发浑,失去了应有的特色风味。这里有几种 熬制绿豆汤的方法,您不妨试试。

方法一:

将绿豆洗净,控干水分倒入锅中,加入开水,开水的用量以没过绿豆2公分为好,煮开后改用中火,当水分要煮干时(注意防止粘锅),加入大量的开水,盖上锅盖,继续煮20分钟,绿豆已酥烂,汤色碧绿。

方法二:

将绿豆洗净,用沸水浸泡20分钟,捞出后放到锅里,再加入足量的凉水,旺火煮40分钟。

方法三:

将绿豆洗净,放入保温瓶中,倒入开水盖好。3-4个小时后,绿豆粒已涨大变软,再下锅煮,就很容易在较短的时间内将绿豆煮烂。

方法四:

将挑好的绿豆洗净晾干,在铁锅中干炒10分钟左右,然后再煮,绿豆很快就可煮烂。

方法五:

将绿豆洗净,用沸水浸泡10分钟。待冷却后,将绿豆放入冰箱的冷冻室内,冷冻4个小时,取出再煮,绿豆很快酥烂。