

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/01/08 18:24

辣椒酱里滴少量的醋,可保持长久不坏。

盐腌过的食物太硬时,倒一些醋下去,可使它变软。

水煮椰菜,汤里加醋,能使菜色变得愈鲜艳。

煮芋头时滴一些醋,煮成的芋头不会粘糊糊的。

煮海带汤时放少许醋,容易熟。

酱瓜太酸,在米酱里加入少许醋,可减去酸性。

鱼煮好,起锅前,加入少许醋可去腥味。

切洋葱时,用醋洗手,可去臭味。

煮咖啡, 离火前, 滴一些醋, 可增加独特的香味。

有苦味的黄瓜,用醋和水的溶液,浸一些时候,可除去苦味。

煮好的芋头和竹笋,有时吃起来有麻舌的感觉,加少许醋就不会再麻舌了。

用铁丝网烤鱼肉, 先涂上一层醋, 防止烤肉粘在网上。

米饭里滴几滴醋,可保持其新鲜度。