

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 掬 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 绀 愼 施 浜 ゆ 侯 厨房窍门: 生姜保鲜大法

美食

浣漏

鎏賤戢浜庸細2007/03/21 13:05

生姜是每个家庭必不可少的调味料。鲜生姜一般不易保存，极易发霉变质，冻伤或腐烂；也极易失去水分而变干变硬，随着水分的蒸发与消散，姜中所含的有益成分大量挥发，姜香与调味效果也随之显著减退。

要存放的鲜姜应选购外皮无伤、茎块肥厚的大块姜，掰掉小牙后可以埋在潮而不湿的细砂土或黄土中保存。保存生姜鲜嫩的较好方法是将生姜洗净后埋入盛食盐的罐内，可使生姜较长时间不干，保持浓郁的姜香。（