## 

炸过鱼的油如何去腥味?

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/04/15 12:26

相信大家都有过这样的经历,过春节做了不少好吃的,比如鱼,炒的炸的煎的,鱼做了不少,也剩下不少做过鱼的油。炸过鱼的油不容易去腥味,再炸一次鱼把油用掉当然好,但总不能天天大鱼大肉,炸过鱼的油怎么处理呢?

常规方法:把炸过鱼的油放入锅内烧热,投入花椒、葱段、姜末,炸出香味,促进油中的鱼的腥味分解。

炸豆腐去腥法:将炸过鱼的油再拿来炸一次豆腐,可以去除鱼腥味。油的腥味炸豆腐可以去除,但豆腐里又有鱼腥味。苗先生去鱼腥味还有绝招。

炸茄子:在炸过鱼的油里炸茄子,茄子很好吃,有种鱼香味,油也变得清爽可口。把茄子用这种油炸过再做别的菜,茄子是色香味俱全,又紫又亮,再用炸过茄子的油做菜也就不会有鱼腥的味道了。

加入柠檬汁:往炸过鱼的油中滴入几滴柠檬汁可以达到去除鱼腥味的效果。

温馨提示:但注意使用过的油要尽快用掉,炸过鱼的油不能多次使用,用过两三次就可以了 ,再多不宜。