

食盐妙用大全 看过都收藏了(图)

【阿波罗新闻网 2016-02-10 讯】

食盐在我们的生活中是一种不可缺少的调味品，炒菜的时候放入食盐，是为了让菜变得美味。不过盐除了可以作为调味品，还有很多其他的妙用。下面就分享一些盐的妙用。

一，很多人都喜欢吃鱼，但是在做鱼的过程中，会发现鱼比较难清理，鱼的身上会有一层粘液，非常滑手。其实只要在鱼的身上涂抹一些食盐，再用水冲洗掉，就可以洗掉鱼身上的粘液了。

二，吃菠萝的之前，可以将削好的菠萝放在盐水中浸泡一下，口感会更加好，味道更加甜。



三，开封了没有喝完的牛奶，会容易变质，可以在牛奶中加一点盐，这样可以延长牛奶的新鲜度，不会那么容易变坏。

四，在炸鱼的过程中，鱼块很容易碎掉，可以把鱼放在盐水中浸泡一下，大概10到15分钟，再用油炸就不会那么容易碎了。

五，青菜中有比较多的小虫子，比较难洗，只要将青菜放在盐水中浸泡一下，现在上面的小虫子就会自动浮出来，好清洗的多。

六，在煮鸡蛋的时候，可以在热水中加入一点盐，煮熟以后蛋壳会很容易剥开。还有，用电锅焖出的鸡蛋，比用水煮的鸡蛋要好吃。

七，苦瓜的苦味太浓，会难以下咽，所以在苦瓜切好以后，加一点盐稍微浸泡一下，再捞出来炒，苦味就会减少很多。

八，煮绿叶菜的时候，绿叶很容易变黄，发现绿叶变黄时加入少许食盐，菜叶就可重新变得鲜嫩。

九，在做甜食的时候，加入少量的食盐，可以让甜品的味道更加美。同样，在煲好的糖水里面加几粒盐，喝着也会更加甜一些。

十，一些冰冻的鸡鸭鱼肉等，刚从冰冻室拿出来，解冻会很慢，其实只要稍微放一点盐，就可以快速解冻了。

十一，煮面条时，把握不好时间以及火候，很容易煮成烂糊，可以在煮面条的汤里面先放一点盐，不仅煮出来的面条好吃，而且不会煮烂。

十二，家里有剩饭，要用锅蒸熟时，剩饭中都会有一股味道，想要将这股味道去除，只要在蒸剩饭的水里面，加一小勺盐，这样蒸出来的剩饭就不会有味道，而且和煮出来的饭差不多好吃。

以上就是关于盐的几个妙用，在需要用到盐的这几个地方，不妨都试一试这些小方法。

阿波罗网责任编辑：李冬琪 来源：生活百科网

本文URL: <http://www.aboluowang.com/2016/0210/689955.html>

[郑重声明: 新闻和文章取自世界媒体和论坛, 本则消息未经严格核实, 也不代表《阿波罗网》观点。]