

大厨支招：冻肉别用清水泡，10分钟就能解冻，特鲜嫩，建议收藏

肉类是日常生活中必不可少的食材，平时逛超市时，遇到质量好的肉或是便宜肉，大家肯定都会多买一些，放在冰箱里冷冻保存，随吃随取很方便。



下面我就把解冻肉的详细方法分享给大家，快收藏起来，解冻再也不用等了。

【解冻猪肉】

准备冻猪肉、温水、食盐、白醋。

1、虽然说冷冻肉能保存1年之久，但不建议大家冻那么长时间，会影响口味和味道，告诉大家，无论什么肉，最多冷冻4个月，也就是说冻肉要在4个月内吃完，才能保证最鲜嫩的口感。



4、向盆子里倒入40°C的温水，温水要完全没过猪肉，再加入一勺食盐、一勺白醋，用勺子搅拌均匀，盖上盖子或包上保鲜膜，浸泡10分钟。

5、10分钟后，猪肉就解冻了，有点新鲜肉在冰箱冷冻了20分钟的感觉，可以轻松用刀切开，而且比软塌塌的新鲜肉更好切。



用这个方法解冻肉很快，无论猪肉，还是牛羊肉、鸡鸭肉都很管用，不过想要快速解冻，还是要注意下面几点：

1、肉块越小，解冻越快。

在冷冻保存肉类时，一定要记得把猪肉切小点，一块够吃一顿或半顿最好，这样肉块就比较小。千万不要一整块冷冻，这样不仅解冻慢，而且解冻了吃不完，造成了浪费。解冻后的肉不能再吃冷冻，不然会造成二次污染。



觉得我的文章不错，请给我点赞、评论、转发、收藏、关注，下次见。