

五香粉和十三香到底有什么不同？好多人都不懂，现在总算知道了

会做饭、喜欢做饭的人，厨房里的东西一定不少，调味品也是多种多样。除了最基本的油盐酱醋以外，像味精、鸡精、五香粉、十三香等等这些调味的东西也是常见的，有了这些东西，才能做出更好吃的食物。



而且在用的时候，很多人不会区分，所以会乱用，有的时候会让做出来的菜味道变差，变得很奇怪。其实这两种东西也是有区别的，而且区别还不小。

下面咱们一块来了解一下，五香粉和十三香，这两种调味料到底有啥不一样，生活中应该怎么用才好呢？五香粉和十三香到底有什么不同？好多人都不懂，现在总算知道了。



二、味道不同

本身十三香所用的香料比五香粉多，所以说它的味道也会更加浓郁，一般我们在做菜的时候不需要用这种东西。

五香粉相对来说，味道就会淡一些，大多数人都能接受这种香味，也受到了更多人的欢迎。



看到这里你明白这两种东西的区别了吗？看懂之后以后可别乱用了，否则容易破坏食物本身的味道。

以上是今天的食物分享。喜欢它的朋友可以喜欢它！欲了解更多食品信息，请关注我！大家的喜欢和评论对我都是极大的鼓励和支持！

图文源网络，如有侵权，请联系删除。