



第一种方法：

首先准备半盆凉水，放入木耳，泡木耳要用凉水，如果热水泡会破坏木耳的营养成分，先用手抓匀，然后加入一勺面粉，再加入一勺白糖，糖主要是加快木耳的吸水能力，从而使木耳快速膨胀。



准备一个密封罐，也可以找一个口大一点的瓶子即可，再把木耳倒进密封罐里，盖上盖子摇晃5分钟，上下摇晃。



捞出看看这个效果，是不是变得非常肥大又柔软，也非常的快速，最后把木耳捞出控干水分就可以烹饪了。这样做也不用泡太长的时间了，随吃随泡，简单又省事，你学会了吗！



把木耳放进清水盆里，加入一勺的食用盐。食盐能去除木耳中的杂质。



用手搅拌均匀，使盐全部融化，也可以用木棒搅拌，主要起到溶解的作用。



接下来就是见证奇迹的时刻了，把密封罐盖好，拿起快速摇晃，也不用费太大的力气，大约摇晃5分钟。



好了今天就分享到这里，想吃的朋友们收藏起来，做给家人也尝一尝吧！喜欢小柒美食就关注我吧，每天会给大家带来不一样的美味！