

高汤怎么熬的

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/b3b811fbfa81f4aff2e2f12fc6045df9.html>

范文网，为你加油喝彩！

稍微懂点美食知识的朋友都知道，在中餐的烹饪过程中，有一种材料的作用非常重要，那就是高汤，那么高汤怎么熬的呢？下面就一起随<https://www.882682.com/>小编来了解一下吧。

高汤熬制方法很有考究，因为高汤的种类也很多，不同的高汤自然做法也有所不同。但反应慢是智商低吗？基本的熬制方法是大同小异的，只是其中的原材料不大一样，处理的方法有一定的差别。为满足大家不同口味的需要，下面小编就为大家搜罗了几种常见高汤的做法，爱浓汤的你赶紧学起来吧！

肉骨高汤：准备筒子骨1根，姜1块，白胡椒粒5g，桂圆肉1数粒的单调性0g。准备一锅开水，将猪骨下入烫半分钟后，捞起，置流动的水下冲洗干净，备用；将桂圆壳拍碎，剥出果肉备用；准备适量开水倒入汤煲中(水量约能没过猪骨)，放入猪骨，姜片，桂圆肉和胡椒粒，开大火煮沸；煮沸后，捞去浮在表面的泡沫，转小火熬煮4小时即可。

猪骨高汤：将猪骨棒骨、脊骨洗干净斩大块，入滚水锅中氽汤去血味，捞出后，放入加有开水的汤锅中，加葱段、姜块小火煲煮3~4个小时。

鸡高汤：将鸡架冲洗干净，入滚水锅中焯透，放入汤锅中，加入适量清水煮沸，转小火熬煮2小时，再加几块姜提味去腥，继续续煮到汤浓味香时撇去浮油就可以了。

牛骨高汤：将牛骨洗干净斩大块，入滚水锅中氽汤去血味，捞出后，放入加有开水的汤锅中，加葱段、姜块旺火烧沸，转小火煲煮4~5个小时。煮到中秋节祝福语汤汁乳白浓稠时就可以了。

熏骨高汤：取小牛骨洗净剔除多余油脂，斩断放入烤箱，烤到呈褐色，然后把烤好的牛骨入滚水锅中，加香叶、百里香、丁香、陈皮煮滚后，转小火煲煮3~4个小时，撇清汤面，用纱布过滤一下即可。

什锦果蔬高汤：以个人喜好，将各种蔬菜水果放入果汁机中，加适量清水，搅打成汁，再回锅煮开即可。

蘑菇高汤：将松茸河北会考、虫草、羊肚菌、牛肝菌的干品分别用温水冲洗、泡软，用纱布包扎好，放入汤锅中，加清水熬制。

以上就是高汤怎么熬的内容介绍，如需了解更多高汤等小知识，请继续关注<https://www.882682.com/>食品安全常识栏目吧。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发