

高压锅压板栗要多久才会熟（板栗怎么煮）

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/167729248639353.html>

范文网，为你加油喝彩！

最佳答案

大家好，小美来为大家解答以上问题。高压锅压板栗要多久才会熟，板栗怎么煮很多人还不知道，现在让我们一起来看看吧！解答蜓字组词：1、蒸6-10分钟

大家好，小美来为大家解答以上问题。高压锅压板栗要多久才会熟，板栗怎么煮很多人还不知道，现在让我们一起来看看吧！

解答：

- 1、蒸6-10分钟后，栗子就熟了。单个板栗个头不大，春晚节目单富含淀粉。虽然它外面有一个木制的外壳，但很容易烹饪。用高压锅煮栗子。一般来说，SAIC之后，根据栗子的个体大小，煮大约6-10分钟。如果有很多栗子，再多煮一会儿。
- 2、煮之前先把栗子洗干净，在栗子的背面中间划一个十字刀来切栗子皮，需要划的时间长一点，这样煮的时候栗子皮就可以很容易的打开去皮了。
- 3、栗子一定要用开水煮，不能用冷水。因为如果用冷水煮，栗子皮和肉手机路由器上网会粘在一起，所以不容易去皮。但是沸水中的果肉和皮由于热胀秋冬季养生汤冷缩的原理自然分离，容易去皮，味道鲜美。
- 4、煮栗子的时候可以加一点盐。加入适量水后，在锅中放入一小勺盐，水开后再加入板栗。盐可以促进水分快速渗透到栗子中，缩短煮栗子的时间，用盐煮出来的栗疏散演练子更容易去皮，口感更好。
- 5、煮栗子的时间不宜过长，20分钟左右即可。如果时间太长，栗子中的营养会流失太多。最好的方法是用高压锅煮10分钟左右，普通锅煮20分钟左右，关火后再炖一会，这样栗子的味道会更好。

本文到此结束，希望对大家有所帮助。

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