

炒秋葵之前需要焯水吗（炒秋葵之前要不要焯水）

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/167741889157846.html>

范文网，为你加油喝彩！

导读

大家好，小美来为大家解答以上问题。炒秋葵之前需要焯水吗，炒秋葵之前要不要焯水很多人还不知道，现在让我们一起来看看吧！解答：1、炸秋

大家好，小美来为大家解答以上问题。炒秋葵之前需要焯水吗，炒秋葵之前要不要焯水很多人还不知道，现在让我们一起来看看吧！

解答：

- 1、炸秋葵之前需要焯一下。秋葵最珍贵的是它的黏液，容易我和我妹妹雯雯流失到水中。所以整个秋葵在焯水的时候一定要放入锅中。如果以后切开焯水，那就完全错了。
- 2、秋葵全根洗净，用清水浸泡10分钟以上，用淡盐水浸泡更好。
- 3、浸泡过的秋葵可以切掉，但里面的种子一定不能露出来，以免秋葵的营养流失。也可以不切蒂，把整根放入锅中，然后在烹饪前切掉蒂，这样更好。
- 4、烧开一锅水，在水中加入适量的盐。煮沸后，将秋葵放入其中。因为黄秋葵比较轻，会浮在水面上，所以放入锅中后要不断翻转，这样黄秋葵才能受热均匀你呢英文。
- 5、通常焯水3-5分钟，然后焯水至秋葵颜色变深，立即出锅。如果焯水时间过长，秋葵会变软，美术教育专业影响口感。
- 6、秋葵出锅后，立即浸入冷水中人物事例素材冷却，如果浸入冰水中冷却更好，这是保持秋葵清脆爽口的关键。

公司法人代表

- 7、秋葵充分冷却后，拿出来控水，根据烹饪的要求切成条状或块状，可以用来做各种菜肴。
- 8、秋葵可以凉拌、炒、炸、炖，做成沙拉或汤等。凉拌炒之前，一定要焯水。如果你打算用秋葵做凉拌沙拉，可以放在冰箱里放一段时间，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