

蘸料加什么吃起来香 蘸料怎么调好吃

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/16770742045791.html>

范文网，为你加油喝彩！

我们都知道，蘸料是比较常见的一种调味品，很多美食都是要搭配蘸料吃的。蘸料的做法有很多，不同的做法会使用不同的调味品，做出来的味道也是不一样的。那么蘸料加什么比较香呢？下面让我们具体来看看吧！

蘸料加什么会更香

蘸料分干、湿两种，分别都不同：

一、干的蘸料可加如下：

海椒面、花椒、鸡精、味精、盐、胡椒粉、花生碎、熟芝麻、黄豆粉

干蘸料注重的各种干料综合的味道，香喷喷。

二、湿的蘸料可加如下：

酱油、醋、香菜、小葱、蒜末、香油、盐、耗油、芝麻酱

湿蘸料注重的各种调料融合的味道，鲜滋润。

什么酱料吃起来香

就个人而言，做蘸料一般喜欢加入香菜和辣椒（新鲜小米椒最佳），没有辣椒的蘸酱是缺少灵魂的。其次还可以加入芝麻油或者香油，蒜末，再倒入热油搅拌。

若说什么蘸料特别香，那非蒜蓉酱莫属了，可以称得重阳节的来历和传说上是万能酱了，将蒜剁碎，经过炒制，加上生抽等其他调味料，喜欢吃辣的，再加点快乐的同义词辣椒面，可以放冰箱好几天呢。

在我们家经常炒蒜蓉酱，可以用来蘸生蚝，或者用来当火锅蘸料，来能用来拌面吃，那是相当美味。

蘸料的家常做法

芝麻酱蘸料

（1）准备食材：芝麻酱，红腐乳，韭菜花，辣椒油，食盐，鸡精，香菜。（超市可买到成品材料）

（2）香菜洗净切成末盛碗备用；将适量芝麻酱倒入碗中，根据家人口味加入红腐乳，韭菜花，食盐，鸡精，少

量多次加入凉水搅拌，直至搅拌浓稠，再加入适量辣椒油，撒上香菜末，芝麻酱蘸料就做好了。

蒜泥蘸料

(1) 准备食材：大蒜，食盐，香油，鸡精。

(2) 将大蒜剥皮洗净，用捣蒜罐将蒜瓣捣成蒜泥盛入碗中，加入适量食盐，鸡精，香油，将其搅拌均匀，蒜泥蘸料就做好了。

红油蘸料

(1) 准备食材：适量干红辣椒面，熟芝麻，食用油，大葱，洋葱，姜，大蒜，香菜，芹菜，香叶，桂皮，八角，花椒。

(2) 将适量辣椒面和熟芝麻倒入一个碗中，加入适量食用油搅拌均匀（加入食用油是防止倒入热油时油温过高将辣椒面炸糊）；适量大葱和洋葱切成丝，姜切片，大蒜剥皮，香菜和芹菜洗净控水切成段。

(3) 锅中倒油，油热放入切好的大葱丝，洋葱丝，姜片，大蒜，香菜段，芹菜段，香叶，桂皮，八角，花椒；小火将香料炸至焦黄捞出，转大火将油烧热，然后少量多次浇在辣椒面和熟芝麻上搅拌均匀，放凉后辣椒红油就做好了。

烤肉蘸料

(1) 准备食材：干辣椒，白芝麻，花洋车夫生米，食盐，味精，白砂糖，紫苏叶，孜然粉。

(2) 将适量的干辣椒，白芝麻，花生米，紫苏叶放到锅中炒熟炒干，炒好后放入料理机内，加入适量食盐，味精，白砂糖，孜然粉搅拌成均匀颗粒，烤肉蘸料就做好了。

蘸料极限挑战没更新可以放多久

一般情况下，蘸料吃不完的话，可以放冰箱密封保存，但是保存时间不宜过长，最好在三天之内吃完。

蘸料是很常见的一种调味品，很多人吃美食的时候都会蘸蘸料吃，比如饺子、火锅、烤肉等，这样吃起来会更有味。每个人的口味喜好是不一样的，有些人喜欢吃麻辣的，有些人喜欢吃蒜蓉的等等，大家可以根据自己的喜好调制自己喜欢的蘸料。

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