



荤菜如果放在常温下，保质期比较短，很容易就坏了，一顿又吃不完，这时候冰箱就派上用场了。传统的冰箱只有冷藏室和冷冻室，而肉类想要长时间保存肯定得放在冷冻室才行。



这个方法较之上面的方法，要快一些，而且方便。这个要用到盆子和温水，把肉直接放进去，要注意的是，水一定要完全浸泡到冻肉，然后往温水里面加盐，盐适量，可别放多了，浪费。



准备两个个铝盆，把一个铝盆底朝上放在桌子上，然后把需要解冻的肉放上去，再用另外一个铝盆底部压在肉上面，五分钟左右，就能解冻了。



建议不要用自来水解冻，我们解冻不止是为了让肉变软，还要保证肉的鲜味。用自来水解冻不仅花费的时间长，还容易滋生细菌，炒出来的肉口感也不是那么好。

版权声明：如涉及版权问题，请作者持权属证明与本网联系