

导语：天冷了，又到腌肉季节，一次买上30斤，晒干屯起来，冬天吃特香！腌肉不要只放盐，多加这几步软化肉质，入味才好吃，不懂可惜了

随着经济的不断发展，生活水平也随之提高，衣食住行、吃喝玩乐也随之提高了不少，以前只是注重吃饱的问题，而现在注重的是该如何吃好，其中最大的改变就是肉类的需求量激增，日常餐桌上都少不了一道肉类菜品的存在，吃肉不仅是满足人们对于口感的追求，关键是肉类可以给身体补充丰富的营养，这也是为什么受到喜爱的原因。而其中的猪肉就是我们经常食用的肉类食材之一，它除了肉质鲜嫩之外，其价格比其他肉类便宜很多，而且猪肉的烹饪方法丰富多样，采用不同手法烹饪出来的猪肉口感都大不相同，虽然猪肉的做法看似非常简单，但想要做出美味的口感，还是需要的一定技巧。而在低温的秋冬季节，腌肉也是很多人都会做的，这样做不仅是为了储备冬季的食材，关键是腌制后的猪肉口感也是非常好吃，今天分享腌肉好吃的做法，做法和配方都在这里，一起来看看吧。



1、首先用百洁布沾上热水把肉擦洗一下，这里千万不要用生水，生水中含有大量的微生物，直接清洗后这些微生物会残留在猪肉表面，后期就会导致猪肉腐坏变质。然后每一块猪肉地边缘出都扎一个洞，这样可以方便悬挂后晾晒，接下来将猪肉放到盆中，倒入适量的白酒清洗一下，白酒有很好的杀菌消毒的作用，同时有很好的吸附力，可以是猪肉在腌制过程更有效地吸附盐。



3、接下来把料盐均匀地涂抹在肉上，每个位置都要涂抹均匀，这样可以防止猪肉腐坏。全部处理好后放入无水无油的容器中，用保鲜膜覆盖包裹起来，先腌制三天左右。在腌制过程中每天都需要将猪肉翻动一次，让猪肉可以均匀腌制入味。腌制三天后可以看到已经腌制出了汁水，接下来碗中倒入热水，冷却后将腌制好的猪肉放入清洗一下，清洗过后的腌肉再经过晾晒，口感会更清爽。全部清洗好后，用白酒将棉绳清洗消毒，然后穿过猪肉上之前扎出的孔洞，将猪肉扣起来，然后将猪肉悬挂起来放到阳光充足的地方先晾晒五天。



喜欢的朋友就赶紧试试吧。