

# 冻肉吃出鲜肉感四种冻品解冻方法大比拼！

产品名称	冻肉吃出鲜肉感四种冻品解冻方法大比拼！
公司名称	烟台骅达供应链管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:骅达 产地:烟台 网站: <a href="http://www.hwadascm.com">http://www.hwadascm.com</a>
公司地址	山东省烟台市经济技术开发区八角社区B-1小区 (注册地址)
联系电话	15753595101

## 产品详情

我来猜一下儿，你们的冰箱都有啥？牛肉、羊肉、猪肉、排骨、鸡翅、鸡腿、鱼、虾、饺子、冰激凌。。。。。是不是被这些好吃的塞的满满的？

那每次想吃什么肉之前，你们都是咋解冻的？那天听同事说，她老公每次着急做饭，都用开水浇肉，希望肉能化的快一点。

这样解冻肉，快是快了，但是口感，可能也会受一部分影响哦。所以我准备给大伙唠叨唠叨，关于冻肉那些事儿。

今儿先聊聊解冻肉的几种常见做法，到底哪个对哪个错。下回咱们唠唠，咋存放冻肉能让下次用着更快更方便，咋样？开始喽~

### 方法1：冰箱冷藏室

这个方法，是最最推荐的，如果你第二天想用什么肉，就提前一天取出放到冰箱冷藏里（放个盆里再放冷藏哦，不然化了的血水，会污染冰箱的）。

这样化冻的肉，对鲜味的损失最小，就是时间长了一点儿，差不多需要1天。一定要记得提前规划好第二天的菜单哦。

### 方法2：铝盆解冻

这个方法有点类似于解冻板，就是利用了铝导热性比较强这个特点，让肉快速融化。（不过我试过，其实也没有特别快，但是比直接放在室温下，要快很多。）

不过，这个条件有点儿限制，首先，你家里得有两个铝盆，其次，肉的形状还得规整一些，不然挤不住。

### 方法3：微波炉解冻

用微波炉解冻档，速度最快，不过很容易加热不均匀，有些地方冻的梆梆硬，有些地方，已经熟了。。。。。

如果不是特别着急，不太推荐这个方法哈。

### 方法4：凉水解冻

这个方法不太好，对肉的鲜味损失最重，不过，如果你特别着急的话，只能用凉水解冻了，在水里面加一点儿盐，既能加速解冻，也能杀菌。化的差不多了就可以先切片切丝了，这样不光好切，还能加快化冻速度。

其实呢，想要肉快速化冻，除了方法很重要，冻肉的形态也很重要，把肉按照每次吃的分量分割好，尽量平铺在保鲜袋里冻，解冻起来就很省时间了。更具体的，咱留着下次说，看看咋样冻肉，能一次把一周的菜单全搞定！文章来源：<http://www.hwadascm.com/hyxw/188.html>