

文昌家庭厨艺培训分享做鱼的窍门

产品名称	文昌家庭厨艺培训分享做鱼的窍门
公司名称	武汉文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区民主路23号第2栋1~2层
联系电话	027-88081998 13377851356

产品详情

文昌家庭厨艺培训分享做鱼的三个小窍门

说起做鱼片的啊，肯定有很多人要发言了，鱼片做的好了洁白滑嫩，吃着很香。但是做不好的鱼片就会变的肉老、刺多，而且整条鱼还容易碎的，确实是差距蛮大的啊。那么到底怎么做才能让鱼片滑嫩又好吃呢？文昌家庭厨艺培训教大家几个小技巧，让你感受一下大厨的做鱼方法，难得的技巧篇，值得收藏。

其实想要做出不碎嫩滑有弹性的鱼片，就要用新鲜的鱼，当天宰杀的较好了。尽量不要用冻鱼的，很容易碎。再有，想要吃大口的鱼片，对鱼的品种的选择也很重要，太小太瘦的鱼不行，根本剔不出肉，较好的就是黑鱼，肉厚且紧致，而且刺儿还少，这样的鱼片出来的片就非常棒了，俗称出肉率高。只要是新鲜鱼剔的鱼片，做起来就方便多了，用蛋清和淀粉抓匀，在油中过一下，滑至九成熟捞出来，再放其它辅料快速炒一下就成了。

炒的时候尽量不要用铲子来回的拨弄鱼片，那么也会烂掉，一定要小的轻推或者轻铲几下就成了，鱼片一般用滑炒的方式，或者是涮火锅的方式吃是较好的，营养也不会被破坏太多，口感也特别棒，所以新鲜的鱼片千万别浓油赤酱的去处理它，要不真实有点浪费了。

三个小窍门

片鱼：片鱼的时候鱼肉不能太薄，当然也不能太厚，必须是适中的才好；鱼片的厚度在2毫米较为合适，很多朋友都怕鱼片碎，所以会把鱼片切得很厚，其实这样是不对的，太厚的鱼片余出来的口感不但不好，而且还容易碎的。

浆鱼时放一点蛋清：很多朋友可能觉得自己刀工切的还可以的，薄厚适中，为什么还是做老了呢？其实是因为你浆鱼的时候没有放蛋清，一定要先放蛋清，再加淀粉，然后再抓均匀。这样做不仅可以使做出来的鱼片更加滑嫩，蛋清的韧性也会让鱼片完整不易碎。

火候：氽鱼片的时候火候一定不能太大了，俗话说“千滚豆腐,万滚鱼”，很多朋友都觉得氽鱼片得大火，鱼片才能尽快定型不容易碎。其实并不是，这氽鱼片的窍门其实是等汤开以后，然后直接把火关掉，接着再把鱼片氽入锅中，稍微焖上一会儿再开火，这样等锅再开的时候，鱼片就可以出锅了。

用了以上3个小窍门，氽出来的鱼片不仅肉质紧实，而且吃到嘴里很有弹性，还有表明很爽滑。较重要的是这个鱼片的形状保持的非常好,味道更是可口的啊。

欢迎在家到文昌家庭厨艺培训班学厨艺！

培养目标：学习如何让猪肉、牛肉制做得鲜嫩，鱼烧得色泽鲜亮，口感柔滑。通过系统而专业的操作示范、讲解、使烹饪技巧得以全面提高，使菜肴从颜色、口感、味道、营养、造型等方面有大幅的改进和提高。懂得膳食结构，平衡膳食，荤素搭配，以及药膳，食膳滋补等技艺的发挥。

招生对象：业余厨艺爱好者，如：家庭主妇、蓝白领阶层、在校学生、出国留学、离退休老人等。

学校地址：武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

来校路线：

- 1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校
- 2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到
- 3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。