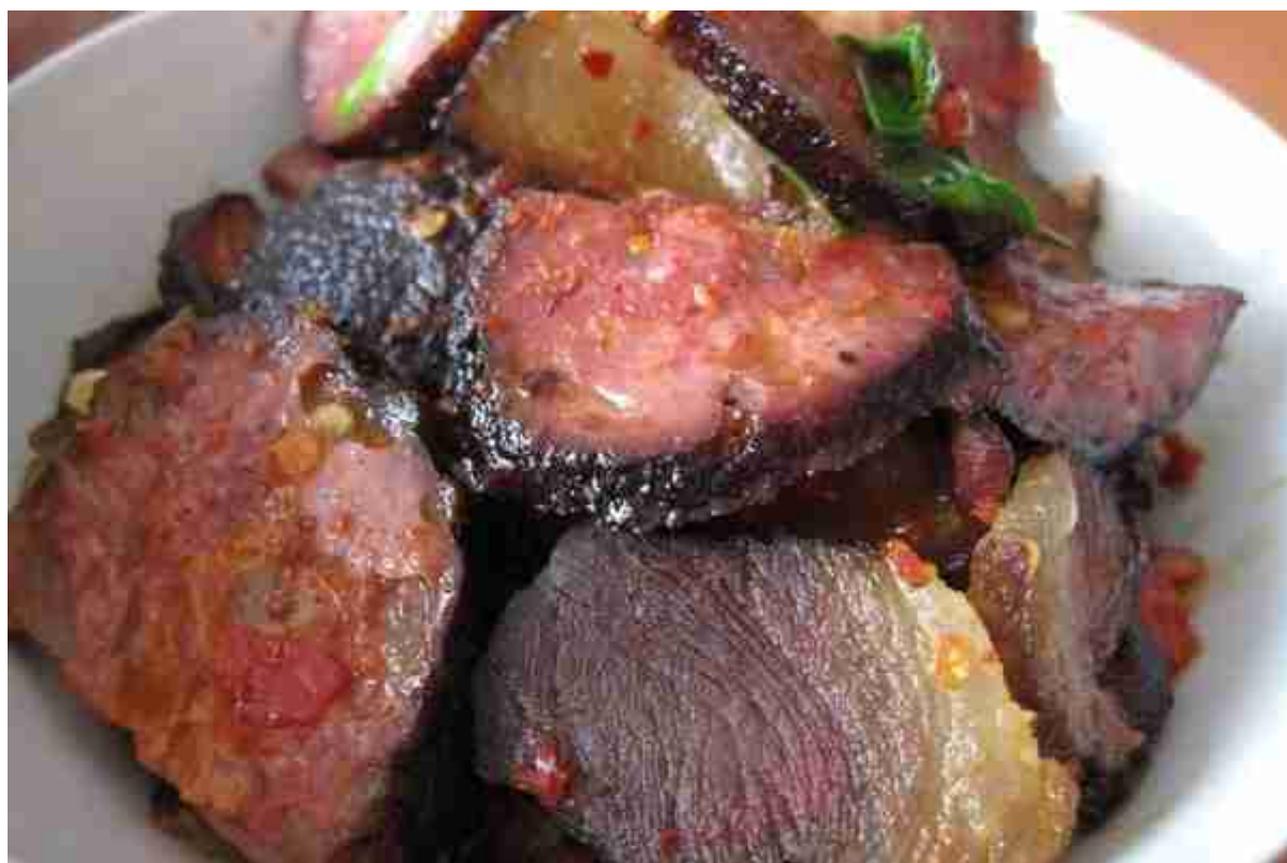


(本账号已与“维权骑士”签约，本图文原创，搬运转载必究)

## 保存腊肉有妙招，不要直接扔冰箱，牢记3个步骤，腊肉一年不变质。

在很多地方有这样的习俗，一到冬天就会腌制腊肉，腊肉腌制的方法也不麻烦，腌制好了之后要先有一个风干的过程，风干好的腊肉看上去非常干燥，也比较容易保存，其实并不是想象的那样，如果不好好去储存的话，腊肉也是放不住的，最多放半个月就会发生变质了，所以要想吃到新鲜的腊肉还是现做现吃。如果实在想要储存的话，一定按照正确的方法去保存，牢记三个步骤，这样腌制出来保存的腊肉才会一年都不会变质，什么时候吃都是新美味的。



一，首先第一步腌制好的腊肉至少要风干7到10天，另外要看一下风干时候的天气情况，必须选择天气晴朗的时候才能够去晾干腊肉，如果是天气比较潮湿阴冷的，这时候是不易晾制腊肉的，晾出来的腊肉不够干燥，里面水分过大，也容易引起发霉变质，晾好的腊肉在进行下一步的操作。



三，第三步就是直接把它放到冰箱的冷冻室保存了，如果保鲜袋不够密封的话，建议多套几个袋子，一直到包裹得非常严实为止，放入冰箱里之后直接进行冷冻，这样就能够避免冰箱里的水分进入到腊肉中，引起它的变质。注意保存腊肉一定要放到冷冻室，不能放到冷藏室，冷藏室里面是有很多水分的，因为冷藏室的温度是在1到4度之间，这时候是不能够结冰的，里面有一些菜叶的水分之类的就会跑入到腊肉中，这样会减少它的保质期。



这里是铲子爱厨房，我是球球妈，一个爱分享的美食博主，每天都会分享美食的制作方法和烹饪技巧，喜欢我的原创作品，记得点赞，转发和关注哦，您的支持是我最大的动力，感谢您的观看！