

导语：白灼虾直接下锅煮就错了，老渔民教我1招，虾肉原汁原味超鲜嫩

白灼虾更能让人享受其原汁原味，所以我也非常喜欢用这个方法做虾，而且用白灼的方法做，清淡更健康，虾肉鲜甜美味，口感特别好，白灼虾这道菜不仅是口感美味，而且做法也非常简单，这对于新手来说更加容易操作，在做白灼虾的时候大家记得别直接放入水里就煮，掌握好其中的方法技巧，虾肉的口感才会更加好，我一开始做的白灼虾总是没有饭店的好吃，后来老渔民分享了技巧妙招，才发现原来一直都用错了方法，用正确的做法，虾肉的口感才会更加好，下面我们一起学习白灼虾的做法。



制作过程：

第一步，生姜1小块将其去皮后切成片，鲜虾准备出适量，为了保证成品好看，所以不用去虾线，直接将虾足和虾须剪去；



第三步，大火煮至虾肉变成红色，差不多2分钟的时间，便可将虾从锅中捞出来，快速放入在事先准备好的凉开水中浸泡；



第五步，同时在碗中加上味极鲜，根据个人的口味加上点食盐，同时加上点醋，将浸泡好的虾从水中捞出，剥皮后便可蘸着料汁享用。

小编总结：

虾的肉质非常松软，且极易被人体吸收，所以我经常会给家人吃虾，虾的烹饪方法非常多，大家完全可以根据个人的喜好选择，在夏天我常会用白灼的方法做虾，让家人既能享受美味，而且还能充分吸收其中的价值，白灼虾的做法简单，口感美味，而且还清淡健康，吃多了也不用担心会上火，所以对于喜欢吃虾的朋友来说，非常建议可以学习白灼虾的这个做法，想吃了随手便能做，尤其是天热的时候更加适合吃这道白灼虾，自己亲手做比饭店的还要好吃，而且还能保证干净卫生，家人吃着才会更加放心。

烹饪小技巧：

- 1、白灼虾，别直接下锅煮，老渔民教我1招技巧，便是先将水烧开，并且加上点生姜和料酒，这样煮虾会缩短时间，更能保证虾肉的鲜嫩，而且还可帮助去除一定的腥味，口感特别好；
- 2、煮虾时间不易太长，看到其通体变红就可以了，一般2-3分钟的时间，煮的时间长了虾肉会变老，另外煮好的虾也需要放入凉开水中冰一会，虾肉会更加有弹性；
- 3、白灼虾蘸料要调好，我一般用蒜蓉、味极鲜、醋、辣椒丁等这几样，蘸着虾肉吃口感便会非常好，白灼虾最好是用鲜虾煮，而不是冷冻的虾仁，口感会有很大的不同。

白灼虾用对方法做，原汁原味虾肉鲜嫩，如果你也喜欢吃白灼虾，欢迎收藏这个做法，或者是将其分享给更多的人学习！