玉米蒸是一道简单又美味的家常菜，玉米蒸的烹饪时间也是掌握好烹饪技巧必不可少的一环。本文将为您介绍玉米蒸的烹饪时间技巧，以及更好地烹饪出美味的玉米蒸。

一、玉米蒸的烹饪时间技巧

1、洗净玉米：洗玉米的时间要注意，一般要洗净玉米，洗2-3次就可以了，洗的时候要用温水，洗的时间不要太久，大概2-3分钟就可以了。

2、把玉米放入蒸锅：用小火蒸，一般要放入玉米的时间不要太长，要把水烧开再放入玉米，蒸的时间大概要10-15分钟，如果玉米较多，蒸的时间也会更长。

3、蒸熟后放入锅中：将玉米蒸熟后放入锅中，撒入葱花、蒜蓉等调料，加入少许油，小火煸炒，炒到玉米变软，活力十足，熟透即可出锅。

二、如何烹饪出美味的玉米蒸

1、选用新鲜的玉米：烹饪玉米蒸时，重要的就是要选用新鲜的玉米，新鲜的玉米可以保证烹饪出来的玉米蒸更加鲜美。

2、按比例加入调料：烹饪出美味的玉米蒸，不仅要选用新鲜的玉米，还要按比例加入调料，调料要按自己的口味添加，咸鲜适中即可。

3、将玉米蒸熟：将玉米放入蒸锅，用小火蒸，蒸的时间一般要10-15分钟，如果玉米较多，蒸的时间也会更长。

4、烹饪时注意温度：烹饪玉米蒸的时候要注意温度，用小火蒸，不能用大火，以免玉米烧焦，影响玉米蒸的口感。

玉米蒸是一道简单又美味的家常菜，玉米蒸的烹饪时间也是掌握好烹饪技巧必不可少的一环。本文介绍了玉米蒸的烹饪时间技巧，以及如何烹饪出美味的玉米蒸，希望能帮助大家在家就可以做出美味可口的玉米蒸。