

如今这年代，说到冰箱的话，基本上每家每户都会有一个，既能保鲜，还能冰冻食材，延长食物的保存时间，使用起来特别的方便。

像我们平时买回来的肉类食材、新鲜蔬菜、水果饮料等等，如果吃不完的话，就可以直接将其扔进冰箱里面，在想吃的时候，随时吃随时取。

但是方便的同时，也会有一个问题，那就是肉类食材在放进冰箱里面冷冻，再拿出来以后，就需要对其进行解冻，解冻肉需要的时间是非常长的，最少都得半个小时左右。

如果是用热水直接去解冻冻肉的话，外面虽然解冻了，但里面的肉仍然还是带冰的，为了解决大家的这个烦恼呢，小编特地带来了一个解冻肉的小妙招。

### 【冻肉中加两样，五分钟轻松解冻】

## 步骤分享：

- 1、首先把需要解冻的冻肉从冰箱中取出，并准备上一大盆的清水，冷水即可，不用温水，也不用热水。
- 2、然后将冻肉放入清水中，清水的量一定要多，要给它全部没过冻肉，下一步我们要往冻肉中加入两样东西。
- 3、第一样东西是我们每天都在使用的食盐，食盐可以多加入一些，它可以快速地降低冻肉中冰块的凝固点，从而让冻肉快速被解冻开，减少解冻所需的时间。

4、而这第二样东西就是白醋，  
适量加上一些的话，  
能够起到一个去腥的  
效果，从而让解冻好的肉质没有一点腥味  
，烹饪出来的口感也会更好，和新鲜肉一样。

5、两样东西都加入好以后，我们再下手把食盐和白醋搅拌一下，让其充分溶解，  
并让冻肉在食盐白醋水中，静置浸泡五分钟时间。

6、五分钟以后，肉块已经解冻到七八成了，只剩中间一小部分还有夹冰，这时我们  
还需进行下一步的操作。

7、将  
初步解冻好的肉块取出，放  
到案板上，再给它切成小片  
，这块冻肉是非常好切的，随便一切就下来，既不会太软，也不会太硬，切出来厚  
薄均匀。

8、全部切好以后，将肉片装入大碗中，  
再往里加上适量的清水，简单淘洗一下，肉片中残留的冰块也全部融化解冻了。

## 小贴士：

1、吃不完的肉，我们可以将其切  
分成多个小块，  
一块大概为一顿的量，并分别用袋子装  
起来，这样在解冻的时候，取一块即可，  
从而避免肉块反复的解冻，影响肉质的营养价值。

2、用冷水来进行解冻的话，能够  
从里到外让冻肉快速地解冻开来，也不用很长的时间。

3、按照以上方法所解冻  
出来的肉片，是特别柔软鲜嫩的，一点腥味都没有，和新买的一样好吃。

关于冻肉的解冻

方法，我就分享到这里了，朋友

们觉得怎么样呢？如果你觉得对你有帮助，而且也很实用的话，收藏、关注。