

三餐美味，四季幸福，大家好! 电冰箱的出现，给人们的生活带来了很大的便利，尤其是对于肉类的储存，就不用每天采购了，节约了时间。但是解冻也是有诀窍的。今天，我来教大家一个五分钟解冻猪肉的小妙招，学会之后，不管是猪肉还是羊肉，只要是肉类，你就可以放心的冷冻，方便的解冻了。赶紧过来看看吧！

【解冻猪肉小妙招】

【基本材料】猪肉，食盐

【基本步骤】

1.首先，取出一块冷冻了很长时间的猪肉出来，放在案板上。很多人在日常生活中，一般会把冷冻好的猪肉拿出来后，放在清水中，进行浸泡解冻。但是，冷冻锅的猪肉用水浸泡时间过长，会影响猪肉的口感，吃起来没有肉味。

2.取出一个大盆子，将冷冻猪肉放在盆子里，然后，在猪肉表面撒上两大勺食用盐，用手将食盐涂抹均匀，让猪肉表面能够均匀的裹上食盐。接着，将猪肉翻一面，再次撒上两大勺食盐，再次用手将它们给涂抹均匀，尤其是肉块的缝隙里也要撒进去食盐。

3.取出一些清水，倒在猪肉上面，要多倒进去一些，清水的量大概能够将猪肉的淹在水中就可以。然后，把猪肉在水中翻动几下，就不要再动了。接着，就让猪肉在盆子里面进行浸泡一会儿。

4.过一会儿，用手轻轻的掰动猪肉，可以发现我们的猪肉已经变软了，可以随意的掰扯。取出菜刀，在猪肉表面划一刀，可以轻松的将它给切开了，这就说明猪肉不仅表面已经解冻，里面也已经解冻了，可以轻松的切开了。

5. 虽然我们在开始的时候给表面涂抹了大量的食盐，但是不用担心影响猪肉的味道

。因为，附着于猪肉表皮的大量食盐，已经被我们用大量的清水将给清洗干净了，它就不会迅速进去猪肉里面了，就不会影响口感了。

6.如果大家还是担心食盐会影响猪肉的味道，可以将切开的猪肉再次放进清水中，进行清洗。清洗干净之后，猪肉就完全解冻了，可以放在案板上，切成自己需要的大小，去准备做菜了。

7.这样的方法，很容易就将冷冻很长时间的猪肉给解冻了，是不是很简单呢！无论是猪肉还是羊肉，解冻的方法都是一样的，学会之后，再也不用担心临时需要解冻肉类制品了。用这个方法在5分钟就能解冻10斤肉，保管不耽误你做菜呦，赶紧试试吧！

【爱心小贴士】

1.无论是猪肉、羊肉还是牛肉，只要是肉类，解冻过程是一样的，学会之后要举一反三呀！

2. 解冻时间越短，肉类中的营养物质的流失就会越少，所以解冻方法真的很重要。

今天的解冻猪肉小妙招就分享到这里了，每天我都会为大家分享一道家常美食，感谢大家来观看，喜欢的朋友帮忙点赞、关注哦！明天再见，谢谢！