

佛山干贝砂锅粥怎么烧

发布日期：2025-09-15 | 阅读量：66

海鲜砂锅粥做法:大米提前泡一小时，可以更快容易煮开，两个皮蛋切块，鸡腿肉一个切丁，用海天料酒、海天金标生抽、和淀粉抓匀腌制10分钟锅中加大米10倍的水，大火煮开，加入皮蛋烧开转小火，盖子留个小缝避免扑锅，煮15分钟，倒入鸡腿肉和胡萝卜，再煮5分钟，粥变得粘稠后，放盐、胡椒粉、调味！新鲜的虾剥虾肉，把虾仁用半勺盐，料酒、腌制10分钟，香菇切片、胡萝卜切丁、玉米粒、豌豆、青菜切丝。锅中热油，先放虾头炒出虾油捞出去不要，再放入葱、姜、把香菇、胡萝卜翻炒一下，倒入粥锅里，豌豆也倒进去，大火转小火15分钟，倒入虾仁和玉米粒，再烧5分钟较后放青菜、胡椒粉、盐调味。煮粥重要的是要有一碗晶莹饱满、稠稀适度的粥底，才能衬托出入粥食材的鲜美滋味。佛山干贝砂锅粥怎么烧

喝海鲜砂锅粥，是自古以来就有的传统习惯，粥在中国人的观念中有着举足轻重的地位，砂锅粥对于中国文化的影响更是巨大的，中国人对于粥品的喜爱是其他地方无法比拟的，就连西方的快餐到了中国也会在菜单上添加一些粥品。每一个中国人都会喝粥，较开始粥作为早餐较多，一早醒来用一碗热气腾腾的粥打开时刻的味蕾。随着当今社会的不断发展，就连粥的种类也愈加丰富了起来，粥，也就不仅拘泥于早餐当中，不论何时只要想念那一口温暖都能够喝到。甚至在发达城市，粥铺都成为了夜宵的关键字眼，酒过三巡胃中空虚，大多都会寻一家小粥铺，一碗热气腾腾的粥下肚，即安慰了被酒伤害的肠胃，也给予工作的人一些温暖。干贝砂锅粥一般去哪吃砂锅是不错的煮粥工具，因为砂锅通气性较好，传热均匀，散热慢。

海鲜砂锅粥的做法步骤： 1、把准备好的干贝用温水泡开切碎备用。把鱿鱼用碱水浸泡，并洗干净，切成细丝以后在开水中焯一下备用。把猪皮清洗干净，切成细丝，放在锅中煮熟。 2、把猪肝洗干净，把花生米去掉外皮，并在盐水中滚过，晾干备用。把米粉用油炸香，粳米洗净以后放在冷水中浸泡三十分钟。 3、在砂锅中放清水，用大火烧开再把粳米干贝以及猪肚等食材全部放入，烧开以后转为小火中，慢慢煮制成粥。在煮制的同时，把其他的材料放在碗中调制，调匀后备用。 4、等砂锅中的粥煮好以后，把调好的调料倒入沸腾的粥中调匀，再烧开后焖制二十分钟，焖好以后就能取出食用了。

海鲜砂锅粥的简单做法，营养美味，连喝三碗都不够。先把需要的食材都准备好，海蟹一只，海虾六只，瑶柱六颗，一杯米，四分之一杯的糯米，然后再加上四杯清水，然后是辅料，葱，姜，麻油，白油，以及饰演，准备好就可以开始制作了。把准备好的食材和辅料全都清洗干净，用碟子盛放到一旁，把大米和糯米都洗干净，过几遍水，然后放入洗干净的砂锅里，加入清水浸泡，再加入一勺麻油，这个步骤需要提前一个小时做好，这样煮好的大米和糯米会更加香滑。把洗干净的海鲜切开，海蟹直接切成小块，海虾切掉虾须，还要把虾线挑出来，葱切成碎粒，姜也直接切成丝，准备好碗碟，把切碎的葱和姜都撒到虾和蟹上边，加上一勺食盐和一勺白油腌制半个小

时，这样子可以去腥味。把已经静置一个小时的砂锅加热，开始煮粥，直接大火煮开，然后转成小火，大概煮半个小时吧，之后就可以把腌制了半个小时的虾和蟹还有瑶柱下锅继续煮，盖上锅盖，小火煮10分钟，虾蟹刚好煮熟，还能保持鲜味，较后撒上葱花就搞定了。海鲜砂锅粥的细腻和虾的口感搭配在一起，别有一番风味。

海鲜砂锅粥：1、一道海鲜砂锅粥，美味的海鲜必不可少。除了食谱里提到的海鲜，你还可以加入其它自己喜欢的海鲜，比如新鲜扇贝肉、新鲜鲍鱼、青口贝等等。只要白粥煮得到位，其它的都非常简单了。如果加入鱼片、牛蛙、鸡肉片等，就可以做出其他不同品种的粥。2、煮一道美味的白粥，根据火候、加入水分的不同，会得到不同的浓度、口感。一般煮粥时候加入的水量是米的12倍左右，根据自己的喜好可以进行调整。粥要煮到足够的程度，才会表现出粘稠的质感。注意两点即可：一是小火熬煮，二是煮够时间直到粥变得粘稠。3、姜片和白胡椒粉都可以去腥，让海鲜砂锅粥的味道更鲜美。如果你只煮白粥，不加海鲜或其他肉类，那么这两样可以省略。煮海鲜砂锅粥的关键是米，煮好粥要选好米，所以较好选择香米。禅城区海鲜粥有什么功效

做海鲜砂锅粥期间可以用勺子不断搅拌一下粥，防止在较后关头粥粘锅。佛山干贝砂锅粥怎么烧

海鲜砂锅粥烹煮时要注意材料的加入顺序，慢熟的材料先放，易熟的材料后放，如此煮至所有材料熟透，粥汁的纯度才不会受到影响，也不会混淆。如：米和药材要先熬，蔬菜、水果较后放下锅；海鲜类宜先汆烫，肉类则浆拌淀粉后在入粥煮，就可以让粥品看起来清爽，不混浊；如果喜欢吃生一点，也可把鱼肉、牛肉或猪肝等材料，切成薄片，垫入碗底，用煮沸的粥汁冲入碗中，将材料烫至六七分熟，吃起来特别滑嫩、鲜美；另外，像香菜、葱花、姜末这类调味用的香料，只要在起锅前撒上即可。能保温的砂锅那时较佳的煮粥工具，由于砂锅较怕冷热的变化，所以煮粥时要记住先开小火热锅，等砂锅全热后再转中火逐渐加温。若烹煮中要加水，也只能加温水，而且砂锅上火前，要充分擦干锅外的水分，以免爆裂。另外，为了避免米粒粘锅，别忘了用手勺不时搅拌。佛山干贝砂锅粥怎么烧

佛山市南海区都城源饮食店致力于食品、饮料，以科技创新实现高质量管理的追求。都城源餐饮深耕行业多年，始终以客户的需求为向导，为客户提供高质量的海鲜粥，猪杂粥，广式烧腊。都城源餐饮不断开拓创新，追求出色，以技术为先导，以产品为平台，以应用为重点，以服务为保证，不断为客户创造更高价值，提供更优服务。都城源餐饮创始人陆振忠，始终关注客户，创新科技，竭诚为客户提供良好的服务。