

วิธีการลดความเค็ม ของปลาเค็ม

นำเสนอเมื่อ : 25 เม.ย. 2552

วิธีการลดความเค็ม ของปลาเค็ม



วันนี้เอาเคล็ดลับง่ายๆสำหรับคนที่ชอบทานปลาเค็ม แต่บางทีบางเค็มนั้นมันก็เค็มเกินไป รับประทานไม่อร่อย เคล็ดลับง่ายๆของการลดความเค็มให้กับปลาเค็มก็คือ ให้นำปลาเค็มไปแช่ในน้ำเกลือ ที่ใ้ประมาณ 5 - 10 นาที หลังจากนั้นก็นำไปล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง โดยล้างแบบผวนๆเท่านั้น จากนั้นก็ตากไว้ให้แห้งก่อน ที่จะนำไปทอดตามปกติ แค่นี้เราก็จะได้ทานปลาที่ไม่เค็มจนเกินไปแล้วละคะ (...เหมยยังกะว่า..เกลือจิ้มเกลือจิ้มเกลืออะไรทำนองนั้นะ)

ขอบคุณที่มาข้อมูล www.sakid.com