

蚝油是咱们平常生活中经常用到的一种调味品，很多美食加上蚝油之后，它的味道就会变得比较鲜美，可以起到一个去腥增鲜的作用。但是咱们在平时使用蚝油的时候会有几个小误区，咱们一定要注意避开这几个蚝油的使用小误区，早知道早受益，绝对对我们身体比较好。接下来咱们就一块去看一下这几个使用蚝油的小误区是什么吧。



使用误区二，蚝油的储存方式，平时我们大部分朋友都会做错的一点就是将没有用完的蚝油和其他的调味品放在一起，蚝油在长期的高温环境下很容易发霉变质，而厨房这个环境并不适合保存蚝油，如果长时间保存的话，蚝油就一定会变质，这样不仅会使它的鲜味丢失，还会对我们身体产生一定的伤害。那蚝油该如何储存呢？咱们最好将没有用完的蚝油盖紧瓶盖放在冰箱里面冷藏储存。



使用误区四，把蚝油和其他调味品一起使用。在咱们平常生活中，很多调味品都属于提鲜的。比如说咱们常用的味精和白糖，它们都可以大大地提升菜品的鲜味。它们的作用就和蚝油产生了重叠，所以放过蚝油之后就不需要再放味精和白糖了，否则就会降低蚝油的鲜味和菜品的美味。



不管是挑选蚝油还是使用蚝油，都一定要选择正确的方法。只有用对了正确方法，那么蚝油才能够起到充分的提鲜作用，而且不会给我们身体带来其他不良的影响，以上就是今天要跟大家分享的使用蚝油的小知识以及挑选蚝油的小知识，你都学会了吗？如果你已经学会了，并且觉得特别实用，那么接下来就可以跟身边的朋友和家人一起分享一下了。

好了，今天的美食就和大家分享到这里了，我是水大叔，一本正经地探索美食乐趣，喜欢的朋友可以给我点个免费的赞，感谢您的支持！

本文由“水大叔”原创制作，未经允许，严禁搬运抄袭，谢谢合作！