

老铁们，大家好，相信还有很多朋友对于麻蚶子的做法和麻蚶子的做法视频的相关问题不太懂，没关系，今天就由我来为大家分享分享麻蚶子的做法以及麻蚶子的做法视频的问题，文章篇幅可能偏长，希望可以帮助到大家，下面一起来看看吧！

本文目录

1. [麻蚶子炖豆腐的做法](#)
2. [蚶子肉做法](#)
3. [麻蚶子怎样煮比较嫩](#)
4. [拌蚶子做法](#)

麻蚶子炖豆腐的做法

原材料：

麻蚶子1000克，豆腐500克，姜片10克，葱10克，食盐1克，鸡精1克，食用油30克，生抽10克，香菜30克。

麻蚶子炖豆腐的做法：

- 1，将鲜麻蚶子清洗下锅，放水1500ml，煎制张口取肉，再用此汤清洗鲜蚶子肉，汤放一边沉淀10分，然后取上白汤预留备用
- 2，豆腐切片，葱切条，生生姜切成片，香菜切条。
- 3，锅烧热入油，入葱、姜，生抽、食盐，再添加豆腐、煮麻蚶子肉白汤1000克，炖制30分钟
- 4，豆腐进味时，入香菜、鸡精、麻蚶子肉，搅拌两下，出锅装汤碗即成。

蚶子肉做法

材料

主料：麻蚶子250克、五花肉250克、面粉；

辅料：油适量、韭菜250克、香油适量、酱油适量、料酒适量、盐适量、

蚶子肉包子

1

和成面团发酵到两倍大

2

五花肉绞成馅

3

蚶子剁碎待用

4

韭菜洗净切碎

5

锅里放油烧热关火凉凉，把肉和蚶子放入锅中加酱油、香油、盐、料酒、蚝油搅拌均匀后在放入韭菜

6

面赶成饺子皮包入馅料

7

二次醒发，蒸十五分钟，关火虚蒸五分钟就可以开吃啦

小贴士

保存蚶子小窍门，家里又吃不完的蚶子煮熟，把蚶子肉抠出来放到饮料瓶里，把煮蚶子水也灌到里面冷冻就可以了，吃的时候依然鲜美

麻蚶子怎样煮比较嫩

如果用热水下锅，麻蚶子肉会突然收缩，并且难以入味，它的肉也失去了弹性。麻蚶放入开水中焯水，经过清洗后的麻蚶所有壳均闭合。

锅中开水再次沸腾时，所有麻蛤壳全部打开，不再渗出血水后捞出去壳

拌蚶子做法

详细步骤1、买回来的毛蚶入到盐水中泡两个小时，吐净泥沙，冲洗干净后捞出备用；

2、豆豉酱加适量清水调匀，姜切片、青红椒切片备用；

3、锅中油七成热时，放入姜片炒香，再放入稀释好的豆豉酱稍炒，放入青红椒片和毛蚶，再倒入少许料酒，炒至完全开口即可。

END，本文到此结束，如果可以帮助到大家，还望关注本站哦！