

炒菜盐量怎么掌握比例！厨师炒菜用盐和味精怎么的比例-股识吧

一、炒菜时如何掌握好盐量？

还不如不加 揍 废话一堆

二、厨师炒菜一般放盐和味精的比例是多少，谢谢各位师傅跪求！

这得要看菜量的多少，以及菜自身的咸度，和个人的口味。
不过一般而言，盐与味精比大约为2：1要是觉得我的回答满意，请采纳！

三、炒菜和烧菜怎么把握放盐的量？

呵呵 那是经验啊。

师傅是都可以教给你的经验就不行，一个厨师，做上8年以上的，都可以不用尝味的我炒的时候呵呵，我师傅说，味道那不好你一点一点的加味，还有另可味淡也不要咸。

懂为什么吗？味道淡可以该的浓了就不行，呵呵很简单的道理

四、做菜时，盐和味精应该怎么放，量应该多少？

出锅时放少许盐，但味精就不要放了，味精吃多致癌。

我家厨房就没有味精这东西。

想美味一点可放一点点鸡粉。

如果你喜欢用“海天特级生抽”那么盐和鸡粉也可不用了。

