

调肉馅盐量如何掌握比例~包子馅里盐的掌握-股识吧

一、怎么做饺子馅好吃一斤肉加多少盐

10g盐口味重可以多加

二、包子馅里盐的掌握

是自己做的吃的话就简单了，你先按自己的感觉去放，先要少放，千万不要放多，然后把陷料搅拌均匀。

然后把手洗干净，用手指沾点陷料，尝一下。

淡了就在加点就行。

三、在做馄饨陷时，肉和盐的比例是多少？

大概加平的半勺（搅拌咖啡的小不锈钢勺子）。

先包两个煮熟，尝一下，不够再一点点加，下次就知道了。

四、十斤肉馅放50g盐！如果肉馅变成一斤那么盐的比例怎么算。我知道结果，就是想要知道过程，加减乘除，

$$1 \div 10 \times 50 = 5g$$

五、高手指教：一般肉和盐调味比例多少啊

人类味觉感觉舒服的菜里的盐的浓度在 0.8 % - 1.2 % 之间，馄饨馅一般一斤放 5 克盐。如果单是肉类的话盐的比例需要加大，因为肉类在放入盐后会产生氨基酸，

吃起来会感觉鲜而变淡，所以一般要 1.5 %- 2 %，如果腌的话要 3 %- 5 %。

六、一斤饺子肉馅应该放几两盐？

北方的标准是：500克肉馅10-15克盐，南方还要再加适量的糖调味。

因为你还要加其他的，还有个人的口味不同，最好还是尝一下味。

猪肉饺子馅的做法：五花肉剁成泥，放入少许的酱油、料酒、盐、香油、切得细细的葱末和姜泥，如果肉馅比较瘦的话要加一些植物油进去，搅拌均匀，然后往肉馅里加少许水，继续搅，搅至肉馅有弹性，再加水，再搅。

如此大概3 - 4次，肉馅粘稠又有弹性就好了。

记住每次加水都要少，要分几次加。

这样做的肉馅无论做馅还是做肉丸都很嫩很好吃。

七、在做馄饨陷时，肉和盐的比例是多少？

10g盐口味重可以多加

参考文档

[下载：调肉馅盐量如何掌握比例.pdf](#)

[《为什么年报出来股票就涨》](#)

[《在网上股票开户要什么条件》](#)

[《股票无量大涨是什么意思啊》](#)

[《文华财经软件如何多屏显示》](#)

[《茅台股票现在值得买吗》](#)

[下载：调肉馅盐量如何掌握比例.doc](#)

[更多关于《调肉馅盐量如何掌握比例》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/store/41590099.html>