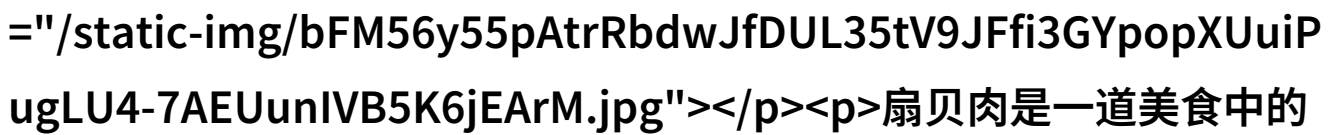


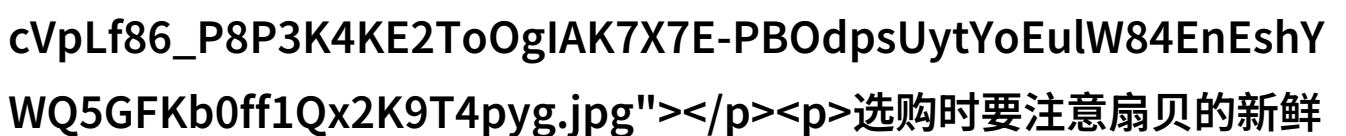
扇贝肉的诱人魅力腿抬高味蕾上的海鲜盛宴

扇贝肉的诱人魅力：腿抬高，味蕾上的海鲜盛宴



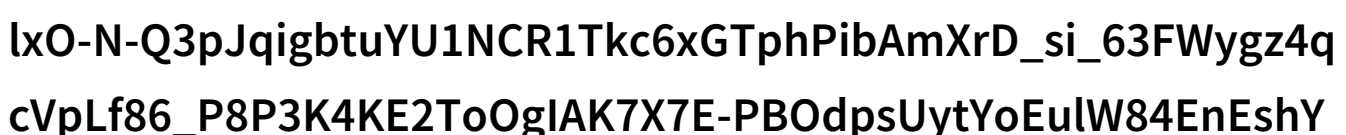
扇贝肉是一道美食中的珍品，它的口感既有丝滑，又带有一丝清甜。想要享受到这份美味，关键在于如何正确地吃到扇贝肉。

扇贝选择



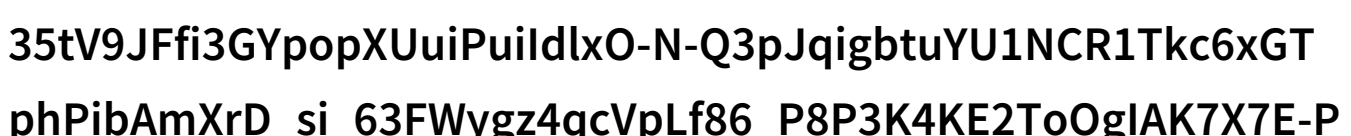
选购时要注意扇贝的新鲜程度和大小，一般来说，体型较大的扇贝肉质更为丰富。但是，这并不是唯一标准。重要的是选择那些外壳坚固、肌肤紧凑、颜色均匀的海鲜，因为它们往往含有更多营养。

准备方法



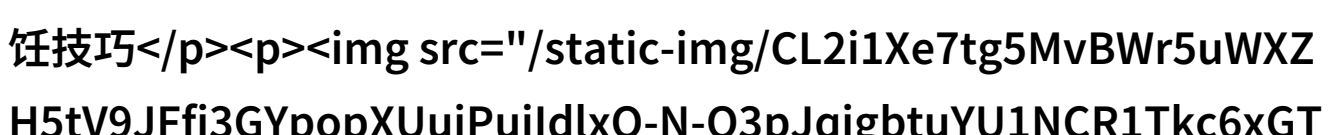
准备好烹饪工具后，最好的方式是将其放入冰水中冷藏一段时间，让它稍微休息一下。这一步骤可以帮助我们在处理时更加从容，并且能够有效地防止污染。

去壳技巧



去除外壳并不容易，但也是非常必要的一步。在此过程中，要小心翼翼，不要损坏那层薄薄的白色内膜，这正是最美味的地方。需要一点技巧和耐心，即使对经验丰富的大厨来说，也能成为挑战。

烹饪技巧



phPibAmXrD_si_63FWygz4qcVpLf86_P8P3K4KE2ToOgIAK7X7E-P
BOdpsUytYoEulW84EnEshYWQ5GFKb0ff1Qx2K9T4pyg.jpg"></p>

<p>烹饪时，我们应该使用蒸锅或平底锅，将海鲜放在盘子上，用少量水蒸煮或者用油煎炒至熟透。此法不仅能保持原有的口感，还能让其更加香脆多汁，是许多人喜爱的做法之一。</p><p>享受瞬间</p><p>真正体验到这个过程中的乐趣，就需要我们全身心投入进去。一旦成功获得了那份完美无瑕的扇贝肉，那种满足感和快乐就会如潮水一般涌来，让人难以忘怀。</p><p>尊重自然资源</p><p>最后，我们也不能忽视的是，在享受这一切的时候，我们还应尊重自然资源，不浪费任何食材，同时也提醒大家购买合理数量，以免造成过度捕捞对环境造成负面影响。</p><p>下载本文pdf文件</p>