

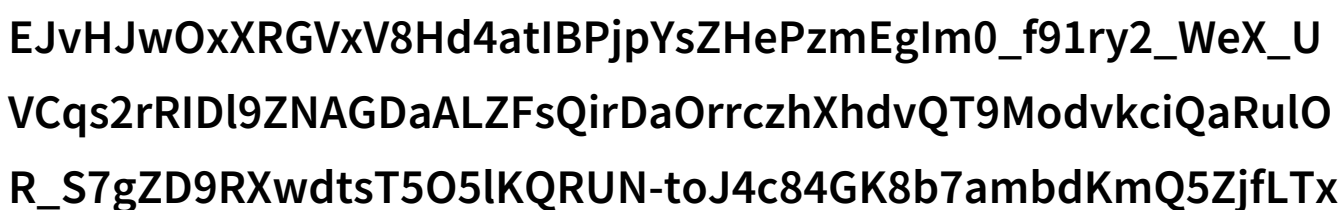
探秘扇贝食用技巧腿张大法则

探秘扇贝食用技巧：腿张大法则



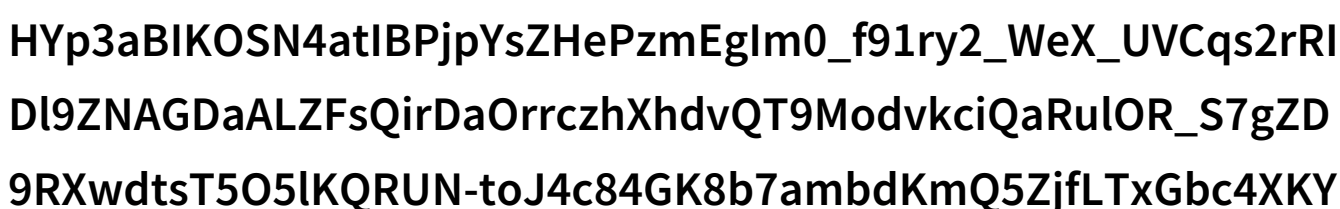
扇贝的选择与准备

在观看了“腿张大点就能吃扇贝”视频后，我们深刻理解到，想要享受一顿美味的海鲜餐，不仅要挑选新鲜的扇贝，还要了解其正确的储存和清洗方法。新鲜的扇贝肉质嫩滑、口感更佳，而过期或不当储存的扇贝可能会导致肉质变硬甚至出现异味。



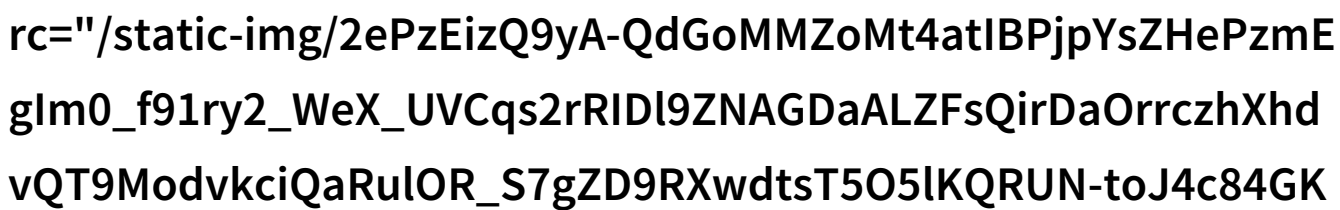
骨架分离与腹部处理

从视频中我们学会了如何轻松地将扇贝骨架分开，并且学会了腹部内翻转，这一步对于确保整个体液得到充分释放至盘子上是非常关键的一步。这种处理方式能够让我们在品尝时更加专注于那份纯净无暇的海洋风情。



烹饪技术介绍

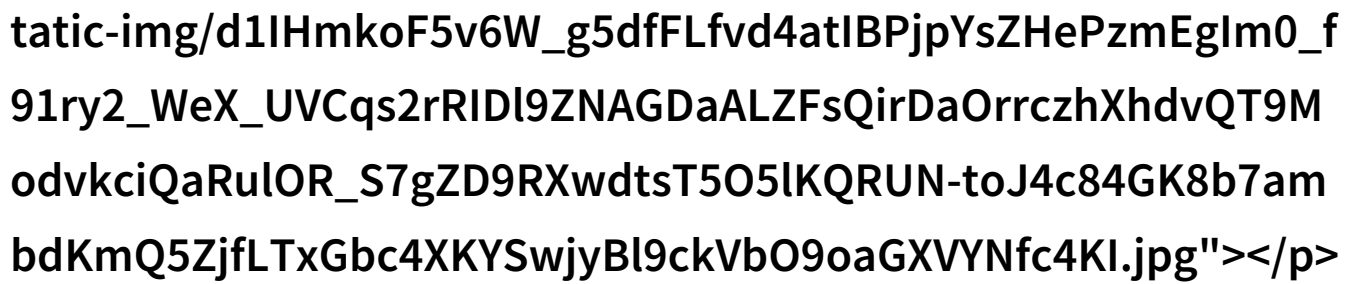
通过视频学习，我们发现使用高温快速煎制可以使得扇贝表皮外焦里嫩，保持原有的天然美味。而冷水烫熟后的干蒸或是烤制也是一种非常好的食用方式，可以有效去除污染物并保留营养成分。



食用方法分享

观察到许多厨师通过腕部或手指对

付这些坚韧的小动物，最终成功将它们打开，让出其中丰富多彩的地道滋味。这不仅展现了一种专业技能，也展示了一种与自然界沟通互动的心态，是一种尊重生命、享受生活的情怀体现。



注意事项解析

在观看完这段教程之后，我们意识到了安全性是一个不可忽视的问题。在操作过程中，需要注意防护措施，比如穿戴手套以保护手部，以及避免触碰眼睛等敏感区域，以防止潜在传播疾病风险。此外，对于未经适当烹饪前已经开放壳边者，则应特别小心以免伤害自身。

文化价值探讨

最后，从文化角度来看，每一次品尝都是一个故事，一次旅行。当我们从电视屏幕上看到那些简单而直接的手法时，不禁思考起人们对于饮食习惯以及对自然资源利用方式不同的态度，以及它背后所蕴含的情感和文化意义。

[下载本文pdf文件](/pdf/587894-探秘扇贝食用技巧腿张大法则.pdf)