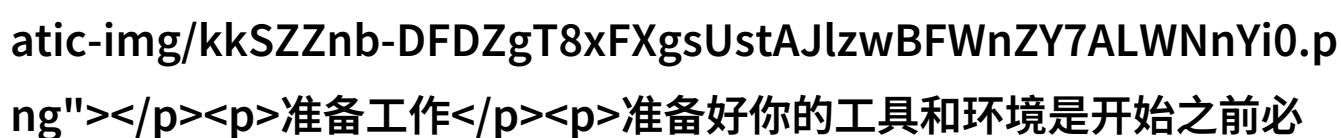
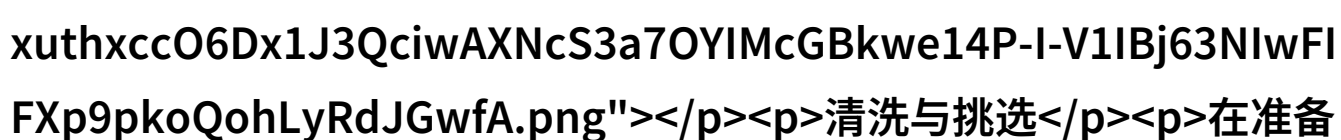


如何巧妙解锁扇贝的美味之秘再把腿X开

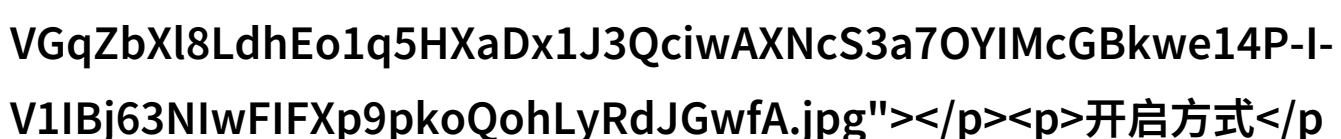
扇贝是一种珍贵而美味的海鲜，它们以其独特的口感和营养价值受到食客青睐。然而，许多人在享用扇贝时遇到一个问题——它们太紧闭，不知道如何打开来吃。这篇文章将为你揭示一系列技巧，让你能够轻松地再把腿X开一点，就可以享受到这道美食。

准备工作

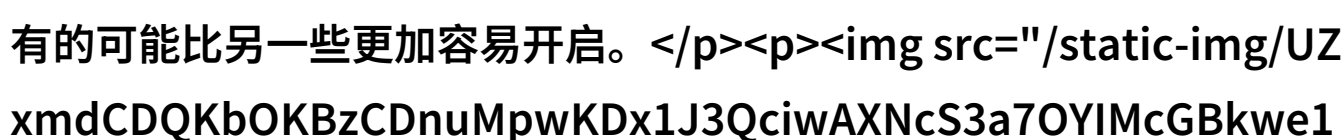
准备好你的工具和环境是开始之前必不可少的一步。在厨房里，有专门用于剥壳的大勺或者小锤子能帮助我们更有效率地处理扇贝。此外，一张干净整洁的地板以及一些湿布来清洗手部也同样重要。

清洗与挑选

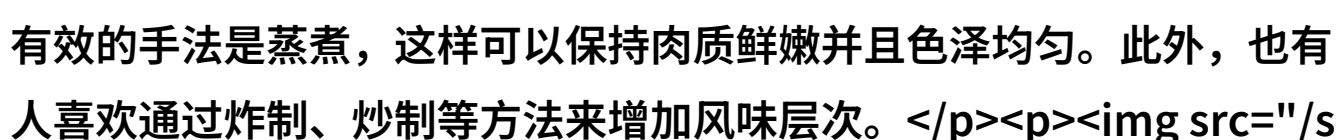
在准备要煮的扇贝前，最好先对它们进行彻底清洗。使用冷水冲洗掉所有杂质，然后检查每只扇贝是否都有足够的肉。如果有一些不完整或破损，建议不要使用，以确保食品安全。

开启方式

当所有准备工作完成后，我们就可以开始尝试打开扇贝了。首先，用力抓住其中的一个角，将它向上推直至听到骨骼撞击的声音，这时候通常会看到壳盖缓缓分离。如果没有成功，可以尝试其他角位，因为有的可能比另一些更加容易开启。

选择烹饪方法

决定了如何煮熟这些已经被打开的大型虾类之后，你需要根据自己的喜好来选择最适合它们的一种烹饪方式。一种常见且简单有效的手法是蒸煮，这样可以保持肉质鲜嫩并且色泽均匀。此外，也有人喜欢通过炸制、炒制等方法来增加风味层次。



GBkwe14P-I-V1IBj63NIwFIFXp9pkoQohLyRdJGwfA.jpg"></p><p

多地吸收汁液；另一方面，在品尝过程中也应注意不要咬碎那些较硬部分，以免影响整个体验。</p><p>剩余物利用</p><p>最后，如果在烹

饪过程中产生了一些剩余，比如壳、骨头等，都可以考虑回收利用。例如，将它们压缩成粉末作为鱼类饲料，或是制作海洋生物园中的装饰品

，从此不仅解决了垃圾问题，还促进了资源循环利用。</p><p><a href = "/pdf/646273-如何巧妙解锁扇贝的美味之秘再把腿X开一点的技巧

总结.pdf" rel="alternate" download="646273-如何巧妙解锁扇贝的美味之秘再把腿X开一点的技巧总结.pdf" target="_blank">下载本

文pdf文件</p>