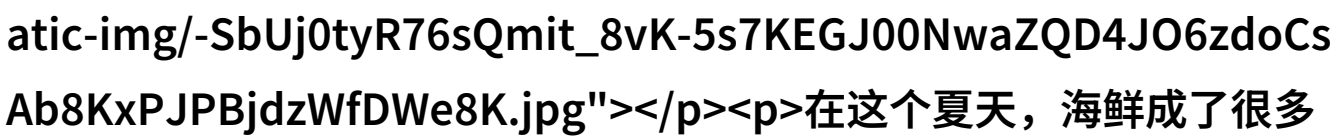


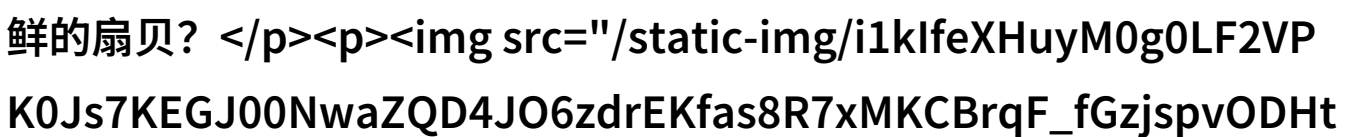
扇贝肉高潮体验海鲜美食新鲜口感

为什么说腿抬高一点就能吃到扇贝肉HD?



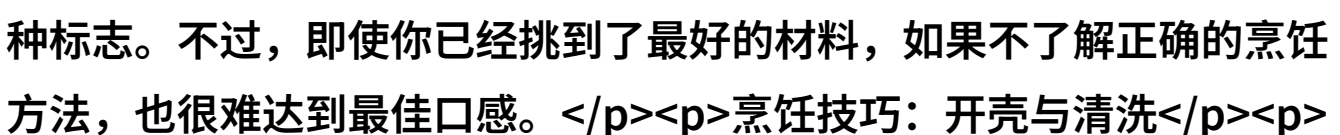
在这个夏天，海鲜成了很多人的必选美食。尤其是扇贝，它的新鲜口感和丰富营养吸引了众多食客。但是，如何才能真正体验到那份完美的海鲜享受呢？今天，我们就来聊聊“腿抬高一点就能吃到扇贝肉HD”的秘密。

如何选择新鲜的扇贝？



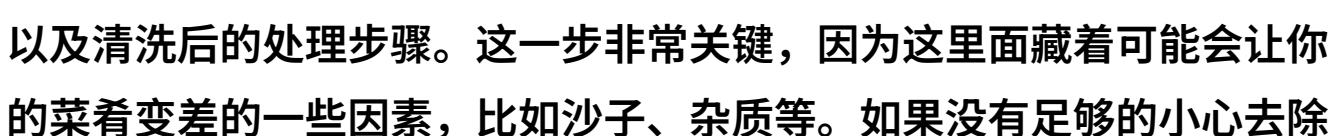
首先，要想品尝到真正的海味风情，就必须从挑选新鲜的材料开始。一般来说，好的扇贝应该有坚实且光滑的手壳，颜色呈现出淡黄或粉红色，这些都是它新鲜的一种标志。不过，即使你已经挑到了最好的材料，如果不了解正确的烹饪方法，也很难达到最佳口感。

烹饪技巧：开壳与清洗



接下来，我们要讲讲如何打开这层手壳，以及清洗后的处理步骤。这一步非常关键，因为这里面藏着可能会让你的菜肴变差的一些因素，比如沙子、杂质等。如果没有足够的小心去除这些东西，那么即便是最好质量的地道海味也会因为这些小错误而变得不那么令人满意。

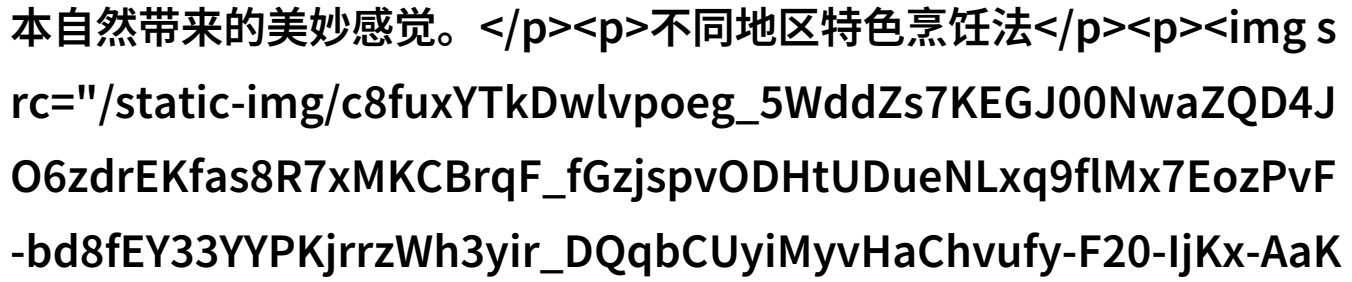
如何提升扇贝肉质地



当然了，在烹饪过程中，还有许多细节可以用来提升那份肉质。比如说，不要过度煮熟，可以稍微保持一些生态，让它们保

持一定程度上的弹性。而对于调料方面，最重要的是平衡各类香料和酱油，以免掩盖原有的味道，而不是为了追求某一种独特风味而牺牲掉原本自然带来的美妙感觉。

不同地区特色烹饪法



不同地区的人们对于这种海产物也有着不同的理解和处理方式，有时候，这些地方式的小诀窍也是一个很好的学习资源。在中国南方，一种比较常见的是将其炒制成蒸盘，然后撒上一撮葱花或者姜末给予提香；而在日本，则更多倾向于将其以盐水腌制后直接蒸煮，然后伴随着少许柠檬汁作为调味品提供给消费者。

最终目标：完整体验

最后，无论是在哪个地方享受这份美食，最终目标都是一样的——希望每一次尝试都能带给人无与伦比的愉悦感受。而我们所说的“腿抬高一点就能吃到扇贝肉”正是在强调这一点。当我们坐下准备享用时，将身体放松，用心去品尝每一口，从最初入口的声音、触感直至整个消化过程中的那种快乐，都值得我们为之欣赏并尽量做好一切准备工作。

[下载本文pdf文件](/pdf/477499-扇贝肉高潮体验海鲜美食新鲜口感.pdf)