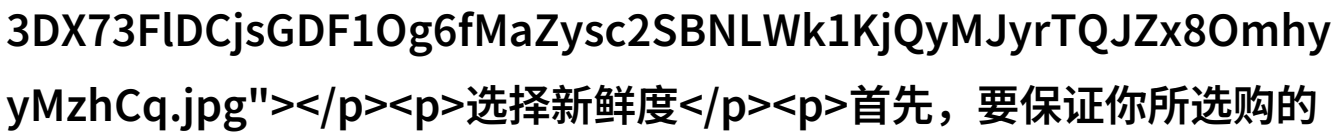
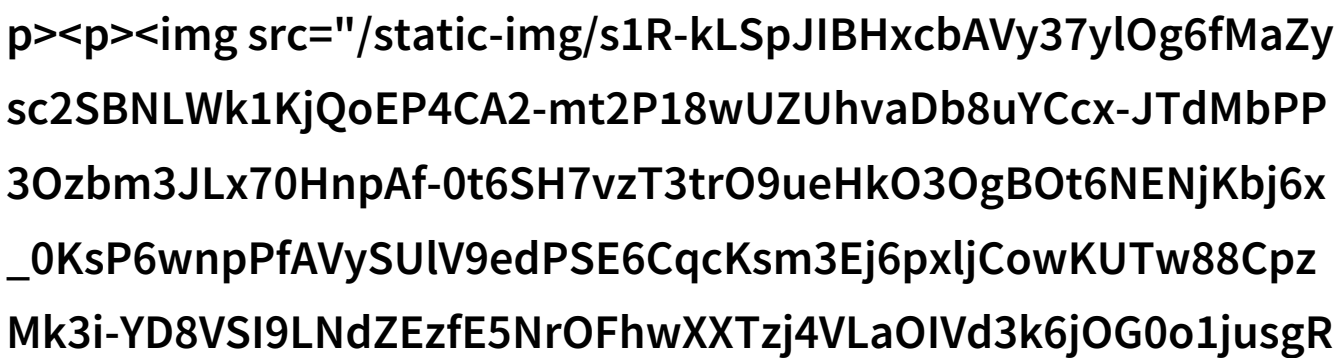


海鲜盛宴扇贝的诱人美味与正确品尝技巧

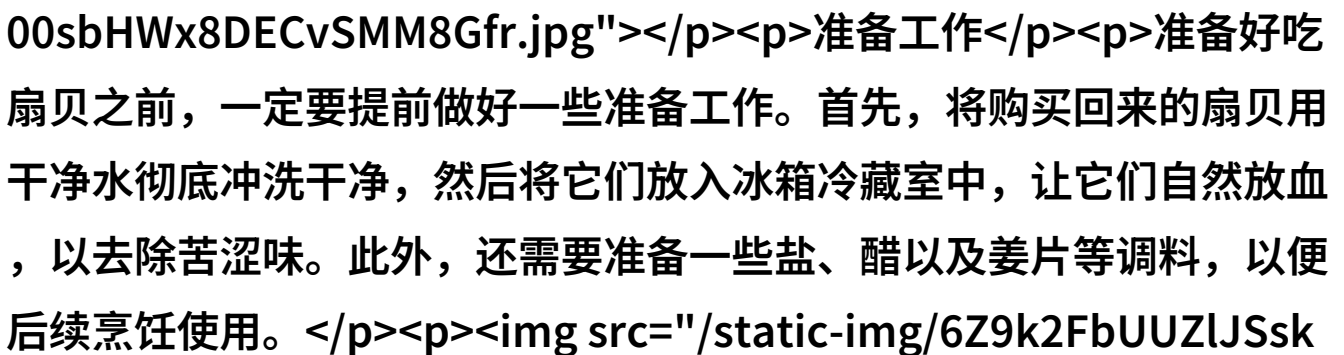
在众多海鲜中，扇贝以其独特的形状和鲜美的口感而受到食客青睐。如何打开腿吃你的扇贝，这不仅是对这道菜的一种尊重，也是确保品尝体验最佳的一个关键。

选择新鲜度

首先，要保证你所选购的扇贝是新鲜的。这一点对于任何一道海鲜料理都是至关重要。新鲜的扇贝肉质紧实，色泽亮丽，而陈旧或变质的则会有异味和难以下咽的情绪。在市场上挑选时，可以通过触摸方法来判断，即轻轻敲击一下壳，如果里面发出清脆的声音，那么说明内里没有积水，是一个好的选择。

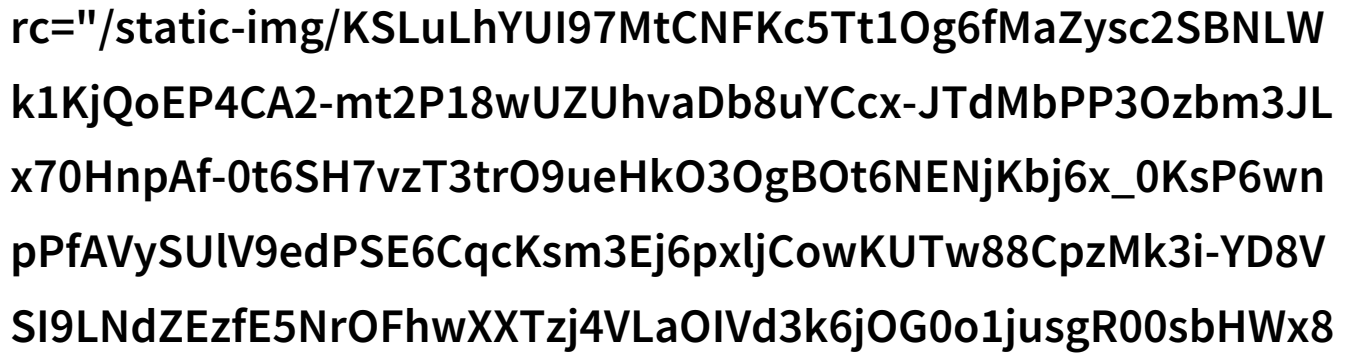
准备工作

准备好吃扇贝之前，一定要提前做好一些准备工作。首先，将购买回来的扇贝用干净水彻底冲洗干净，然后将它们放入冰箱冷藏室中，让它们自然放血，以去除苦涩味。此外，还需要准备一些盐、醋以及姜片等调料，以便后续烹饪使用。

开启秘密

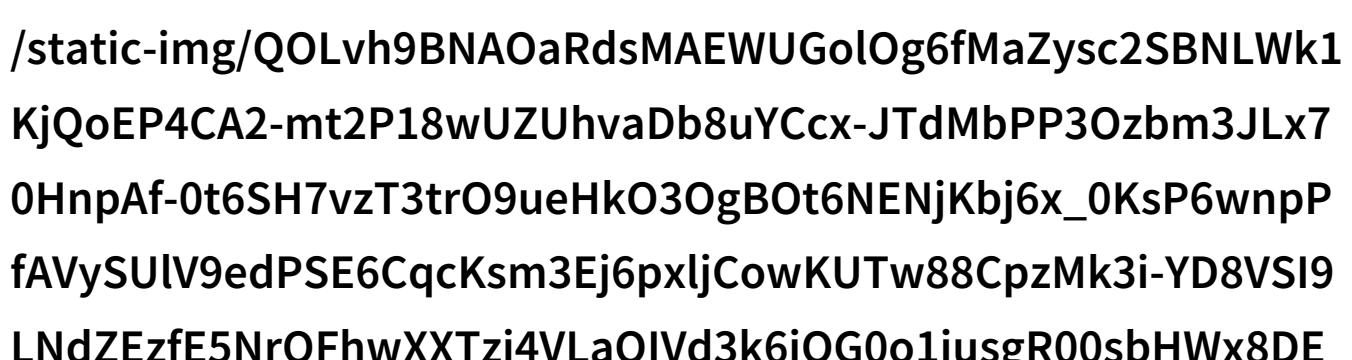
打开腿吃你的扇贝其实并不是一件简单的事情，它需要一定的手法。一种常见的手法是在较硬的地方（通常位于两半壳之间）用刀或者锤子轻轻敲打，使得壳开裂，然后再慢慢分开两个部分。但这种方

法可能会损坏肉质，因此建议可以从下面的小孔开始挖掘，用小刀或勺子小心地切割开壳，从而保护到最大程度地保存肉质。



品鉴风味

当你成功地打开了腿，你就能享受那份天然纯粹的风味了。在品尝时，可以根据个人喜好加入适量盐和醋来增添风味，同时也可以搭配点姜片增加香气。如果喜欢，更可以上点黄油或者橄榄油让它更加丰富多彩。



保持营养价值

为了保持最大的营养价值，在烹饪过程中尽量避免过度加热，因为高温煮熟可能导致维生素C的大量流失。而且，应该尽量少处理这些活体动物，以减少环境污染，并保护这些生物群落完整性。当您决定烹制您的生活物种时，请记住，我们每个人都在享受地球上的宝贵资源。

探索文化背景

最后，不要忘记探索关于这个食物背后的文化故事。许多传统菜肴都会包含某些特殊意义，比如在某些地区，白色的饭伴随着黄色的鱼米作为一种象征着祝福和繁荣。在了解这些故事之后，当你坐下来享用这顿饭时，你会发现它变得更有意义，也更令人愉快了。

[下载本文pdf文件](/pdf/501340-海鲜盛宴扇贝的诱人美味与正确品尝技巧.pdf)