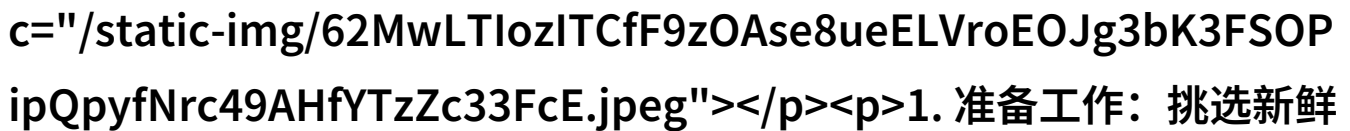
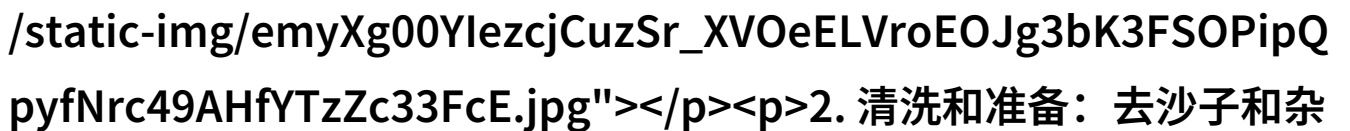


如何轻松品尝扇贝的秘诀

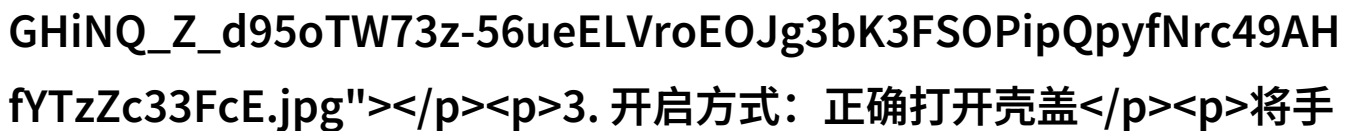
在海边享受一顿美食，尤其是新鲜出炉的扇贝，对于追求美食体验的人来说，无疑是一种难得的享受。然而，不知道你是否注意到，只要再把腿X开一点，就可以轻松地品尝到这道美味佳肴。

1. 准备工作：挑选新鲜扇贝

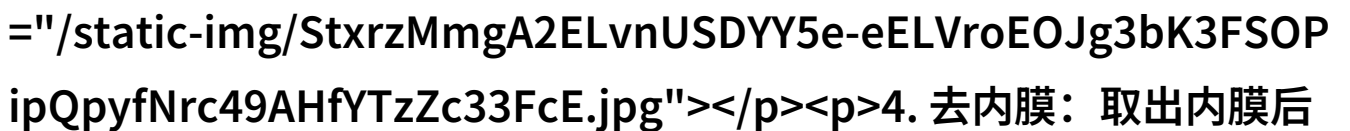
选择新鲜扇贝至关重要，它们需要有活力，这样才能保证肉质嫩滑、口感好。如果购买的是冷冻或半成品，那么必须确保它们是在冰箱里保存好的，以防止细菌生长，影响风味。

2. 清洗和准备：去沙子和杂物

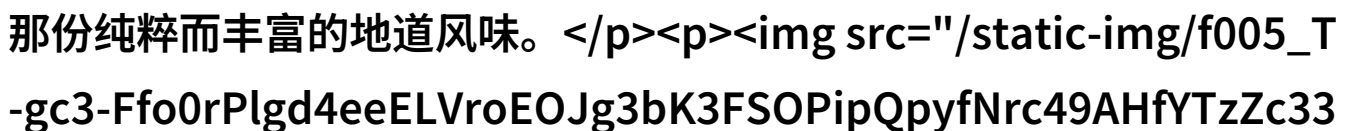
清洗是脱离沙子、泥土和其他杂质的过程，这一步骤对保持扇贝的洁净非常关键。使用淡盐水冲洗几次，可以有效去除所有不必要的东西，同时也能让扇贝更加清爽。

3. 开启方式：正确打开壳盖

将手指放在壳盖上方，用力向下推，然后迅速转动，通常需要一些技巧，但不要担心，一旦掌握了方法，你就能够轻松地打开它。这时，再把腿X开一点，就是最紧张的一刻，也是接近完美的一步。

4. 去内膜：取出内膜后

在解壳后，通常会有一层薄薄的内膜，这层内膜含有较多污染物，所以一定要去除。在这个阶段，如果没有足够耐心或者技术可能会损坏肉质，但是恰当处理可以确保每一次咬下去都能感受到那份纯粹而丰富的地道风味。

5. 上菜与搭配：尽情享受与点缀菜肴

将已经处理好的扇贝放入盘中，可以根据个人喜好搭配一些黄瓜丝、蒜末、

新鲜柠檬汁等佐料，让整个盛宴更添几分香气和色彩。这样的组合不仅提升了视觉效果，也增强了食材之间互相弥补的情趣，让每一口都充满惊喜。

6. 后续整理：善用剩余部分与回收意识

最后，不可忽视的是，在烹饪结束后，将所有剩余部件如壳、骨架等进行适当处理，比如回收利用或垃圾分类，有助于减少浪费，同时也展现出环保意识，为地球做贡献。而对于那些不能再利用的地方，则应妥善丢弃，以避免环境污染。

[下载本文pdf文件](/pdf/722753-如何轻松品尝扇贝的秘诀.pdf)