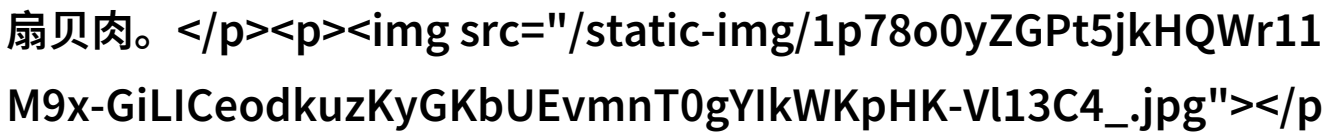


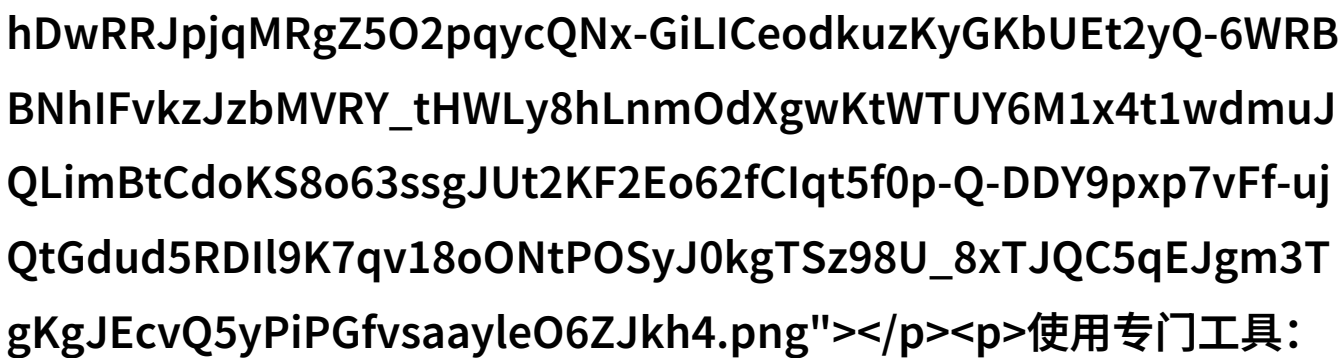
海鲜美食探索-腿抬高一点就能吃到扇贝肉

在这个HD时代，我们不仅追求高质量的图像和视频，更追求生活中的每一次美食体验都能达到完美。今天，我要和大家分享的是如何通过一点小技巧，让我们可以更好地享受海鲜盛宴，特别是那令人垂涎的扇贝肉。



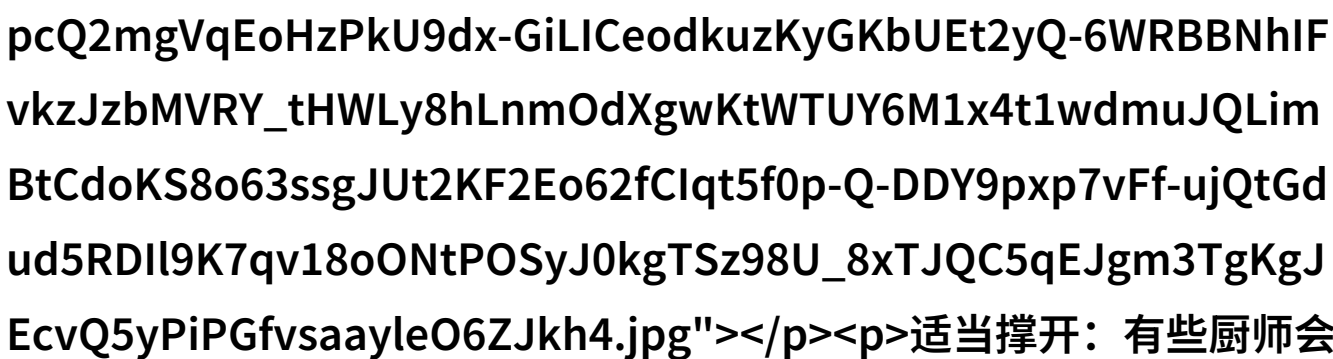
首先，我们来了解一下扇贝肉的特点。在HD视觉下，这种海味确实是一道难得的美食。但它有一大缺点，那就是吃起来可能会有点困难。因为扇贝肉通常比较薄弱，而且位置偏深，这就需要我们一些特殊的手法去“挖掘”出这些珍贵的食材。

那么怎样才能让腿抬高一点就能吃到扇贝肉呢？这其实是一个技术活，不同的人可能会有不同的方法，但以下几种方式你可以尝试：



使用专门工具：市场上有很多专门用于开割海鲜如牡蛎、扇贝等的小刀或螺丝刀。这类工具能够帮助你安全地剥开扇贝壳，从而获得更多柔软嫩滑的肉质。

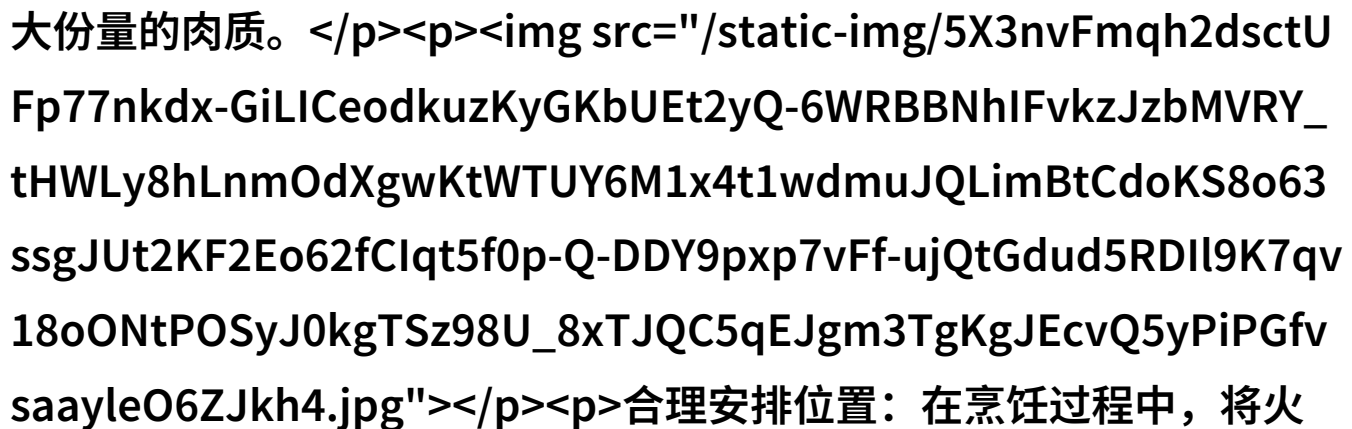
提前准备：如果你是在家里自己烹饪，可以事先将扇贝浸泡在冰水中，这样可以使其肌腱松弛，变得更容易打开。如果是在餐厅，也可以告诉服务员提前帮忙处理。



适当撑开：有些厨师会建议用一根竹签或者金属勺子轻轻撑起壳边，使得之后打开时更加容易

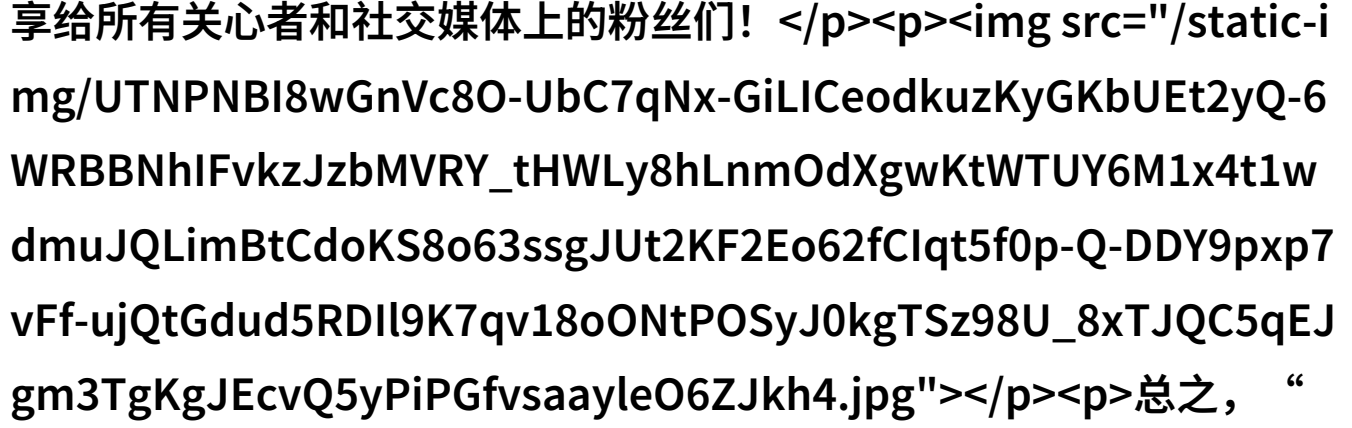
。此外，在打開过程中，用一个小碗或盘子垫底，可以防止汁水溅出来，又方便收集汤汁。

学习专业技巧：对于那些经常品尝各种海鲜的人来说，他们往往掌握了一些专业技巧，比如如何用力度恰到好处地敲击壳头，以及如何利用手指灵活操控，以最少损失的情况下得到最大份量的肉质。



合理安排位置：在烹饪过程中，将火候调至适宜，同时根据不同口味调整盐分和其他调料，这样做出的料理既美观又香甜可口，对于提升整体享受感也是非常关键的一步。

最后，如果你想要在HD环境下享受到这份满足感，你还需要注意摄影光线与角度，捕捉到最好的瞬间，让你的朋友们也能看到你的奢华晚餐场景。这样，即使是简单的一顿饭，也能成为一段难忘记忆，值得分享给所有关心者和社交媒体上的粉丝们！



总之，“腿抬高一点就能吃到扇贝肉HD”的意义不仅仅是对技术挑战，更是一种对美食文化探索的心态。而无论是哪一种方式，只要能够让我们的舌尖上品尝到新鲜、纯净、带着自然风味的海洋佳肴，都已经达到了最高境界了。

[下载本文pdf文件](/pdf/391476-海鲜美食探索-腿抬高一点就能吃到扇贝肉HD揭秘海鲜盛宴的诱人技巧.pdf)

