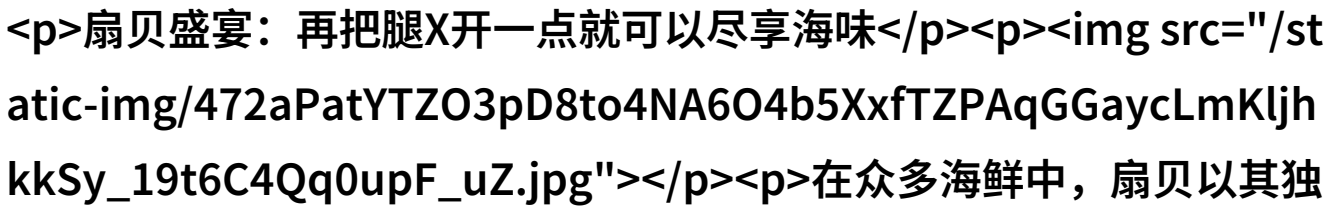


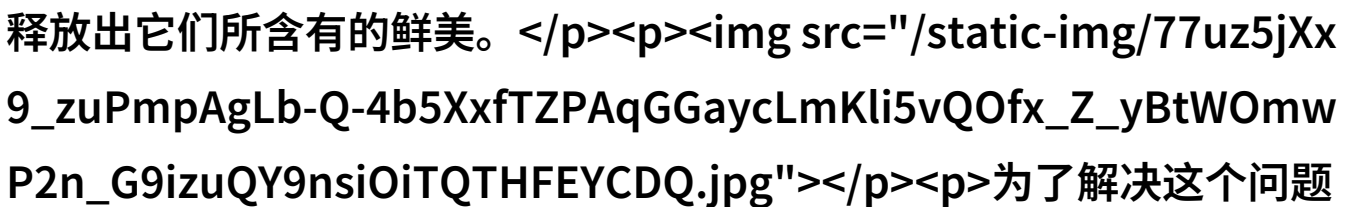
# 海鲜美食-扇贝盛宴再把腿X开一点就可以

扇贝盛宴：再把腿X开一点就可以尽享海味



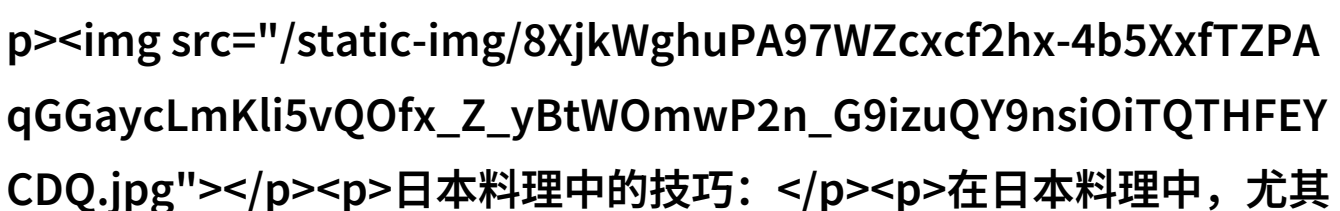
在众多海鲜中，扇贝以其独特的口感和营养价值，深受食客青睐。然而，有些人在品尝这道美食时可能会遇到一个小问题：如何更好地享受到扇贝的全部风味？答案很简单，只要再把腿X开一点，就能轻松解锁这道菜的秘密。

首先，让我们来看看为什么需要“再把腿X开一点”。扇贝是一种具有两片壳和两只肉类器官（即两块肉）的动物。通常情况下，我们会将这些肉类器官整齐地放在嘴里咬一口，这样吃虽然方便，但也意味着无法充分体验到它们的真正风味。因为有些部分被咬断了，所以并没有办法完全释放出它们所含有的鲜美。

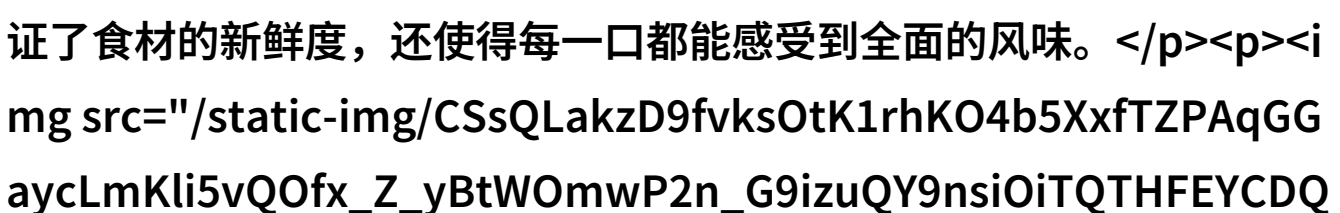


为了解决这个问题，一些厨师推崇一种特殊的方式，即将每个肉类器官中的较硬、较干燥的一部分切割出来，然后用刀尖或者其他工具轻微敲击，使得肉质更加柔软，从而能够更好地入口。这一过程，就是“再把腿X开一点”的精髓所在。

让我们通过几个真实案例来具体说明这一点：

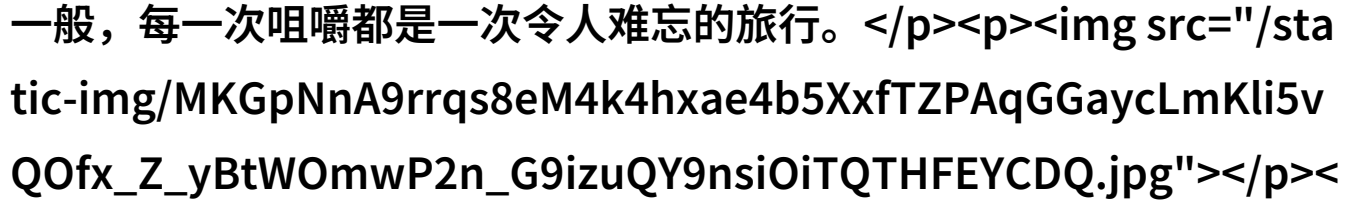


日本料理中的技巧：在日本料理中，尤其是在寿司店，工匠们对于如何处理扇贝非常讲究。在制作寿司时，他们会选择最好的新鲜扇贝，并且采用一种叫做“打开法”或“撒拉法”的手法，将外壳打开，同时保持内部完整无损。这不仅保证了食材的新鲜度，还使得每一口都能感受到全面的风味。



中国海岸城市里的特色餐厅：在中国一些沿海

城市，如上海、广州等地，不乏有专门以海产品为主的高档餐厅。在这里，你可以看到专业厨师使用各种工具，小心翼翼地对待每一块肉，以确保它能够达到最佳状态。一旦准备好，这道菜就像天然界面上的宝藏一般，每一次咀嚼都是一次令人难忘的旅行。



家常烹饪中的智慧：对于那些喜爱家庭烹饪的人来说，可以简单地在家中尝试这种方法。当你准备煮熟你的新鲜买来的扇贝时，请记住，在煮熟之前稍微敲击一下它们，这样做可以帮助去除坚韧不拔的一层薄膜，使得整个品尝过程更加愉悦和丰富。

总之，“再把腿X开一点”并不只是一个说教，它是一个提醒，是一种生活态度，更是对美食细节追求完美的一个表现。不妨下次当你坐在餐桌旁，看着那份期待已久的小盘子上闪烁着晶莹剔透的大自然恩赐的时候，再仔细考虑一下——是否已经尽情享受了这份珍贵？

[下载本文pdf文件](/pdf/473999-海鲜美食-扇贝盛宴再把腿X开一点就可以尽享海味.pdf)