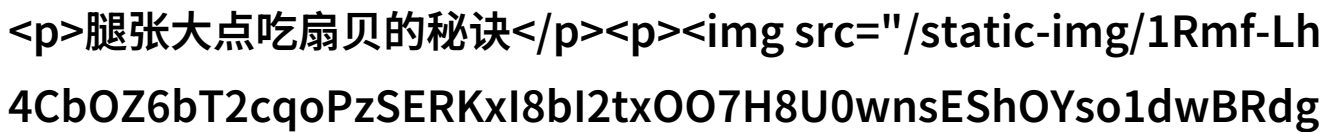


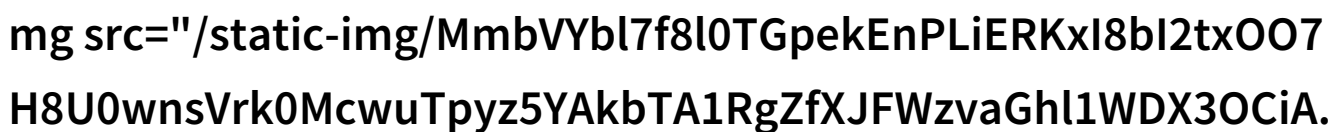
腿张大点吃扇贝的秘诀

腿张大点吃扇贝的秘诀



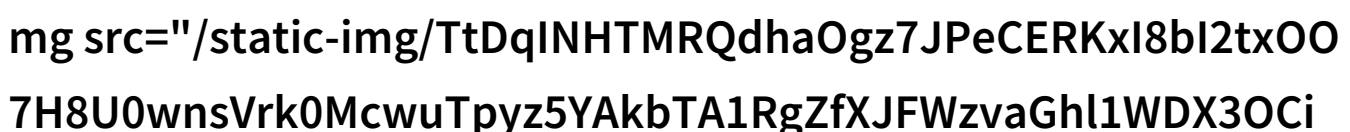
选择合适的扇贝

在视频中，我们可以看到捕捞时，通常会选择那些外壳紧闭、肉质丰满的扇贝。这种选择能够确保所采集到的扇贝质量高，食用时更能体验到鲜美。



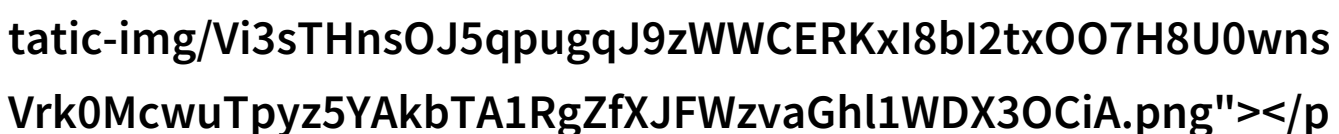
适当的准备工具

视频展示了使用专门设计用于捕捞海洋生物的小型铁丝网，这种工具能够有效地抓取扇贝而不伤害它们。使用合适工具可以在保证食品安全的情况下进行捕捞。



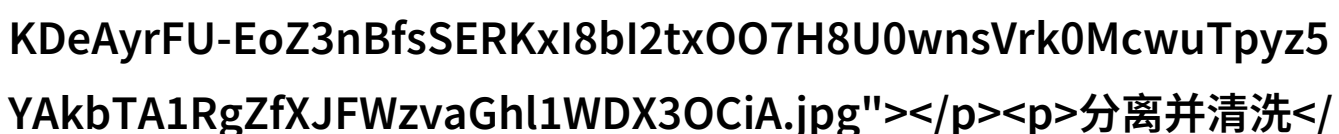
了解捕捞技术

据视频描述，正确的方法是将铁丝网轻轻放置在水底，然后等待扇贝自行钻入。在这个过程中，要注意不要惊吓到这些动物，以免造成损伤或逃跑。



准备好装载容器

执业者们会提前准备一些装有水的小桶子来收集已经被挖出的扇贝。这样做不仅保持了水分，而且也防止了活体动态导致肉质变差的问题。



分离并清洗

视频中还展示了一些操作细节，比如如何分开不同的大小和品质的海螺，以及如何快速清洗掉泥沙。这一步骤对于后续处理非常重要，可以提高产品整洁度和口感。

尽早食用或储存

最后的步骤是尽快食用或者妥善保存。这一点非常关键，因为新鲜度对食物品质影响极大。如果不能立即享用，就要确保保存方式不会影响其新鲜状

态，如冰箱冷藏或干燥存储。

[下载本文pdf文件](/pdf/485777-腿张大点吃扇贝的秘诀.pdf)