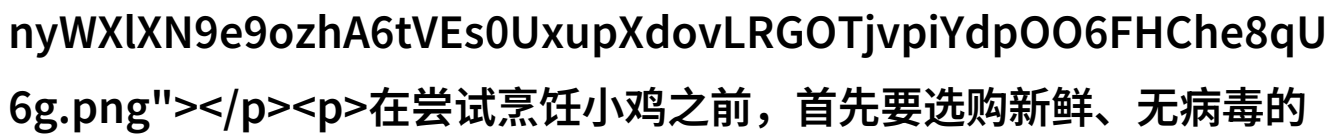
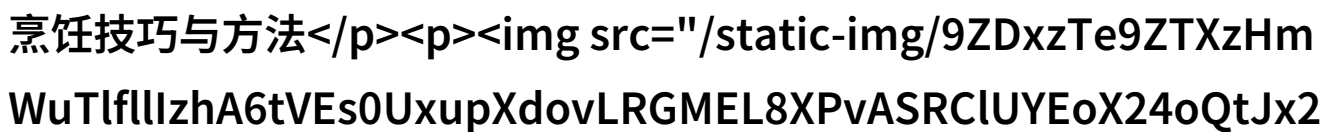


# 尝鲜小鸡美食体验

**小鸡的选择与准备**

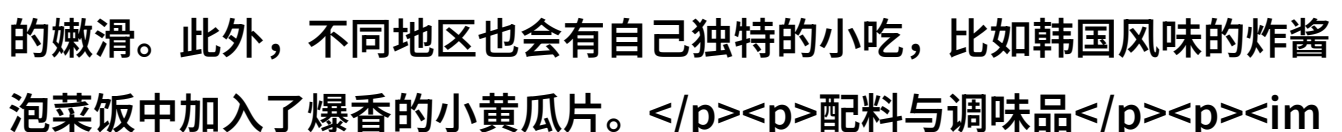
在尝试烹饪小鸡之前，首先要选购新鲜、无病毒的家禽。购买时应注意检查是否有血性分泌物或其他异常迹象。此外，还需要预先处理好小鸡，以去除内脏和杂毛，并将其清洗干净。

**烹饪技巧与方法**

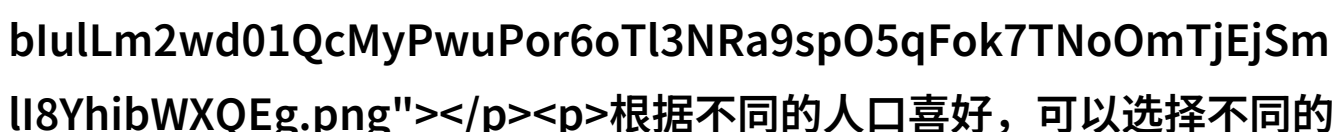
烹饪小鸡时，可以采用多种不同的方式，如炖煮、炸制或烤制等。每种方法都有其独特之处，例如炖煮适合制作浓郁的汤品，而炸制则可以保持肉质的嫩滑。此外，不同地区也会有自己独特的小吃，比如韩国风味的炸酱

泡菜饭中加入了爆香的小黄瓜片。

**配料与调味品**

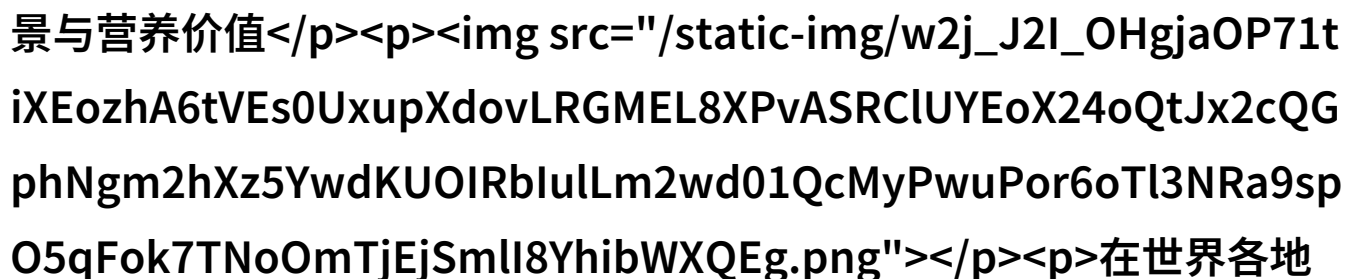
根据不同的人口喜好，可以选择不同的配料来搭配烤制的小鸡。这可能包括番茄、洋葱、大蒜、姜末等蔬菜，以及各种香草和调味品，如盐、胡椒粉、新鲜罗勒叶等。使用这些原料不仅能增加食物的色彩，也能够提升口感和风味。

**食用安全问题**

在享受美食的时候，我们不能忽视食品安全的问题。在处理和储存家禽产品时，要确保手部卫生，并且尽量减少接触时间，以避免细菌传播。此外，在厨房操作过程中还应该定期清洁工作台面和工具，以防止污染。

**文化背**

景与营养价值



在世界各地，小鸡被认为是重要的一部分，无论是在西方国家作为快餐中的主要成分，或是在亚洲被用作主菜。除了美味，它们也是很好的蛋白质来源，对健康饮食非常有益。此外，小鸡肉含有一些必需脂肪酸，对心脏健康也有积极作用。

社交分享与家庭聚餐

最后，小吃不仅仅是为了个人享受，更常见于家庭聚会或者社交场合。在这种情况下，精心制作并装饰出色的佳肴成为展示友情以及文化交流的一种方式。不妨尝试做一些创意性的点心，然后邀请朋友一起来分享这份温馨而丰富的情谊。

[下载本文pdf文件](/pdf/674275-尝鲜小鸡美食体验.pdf)