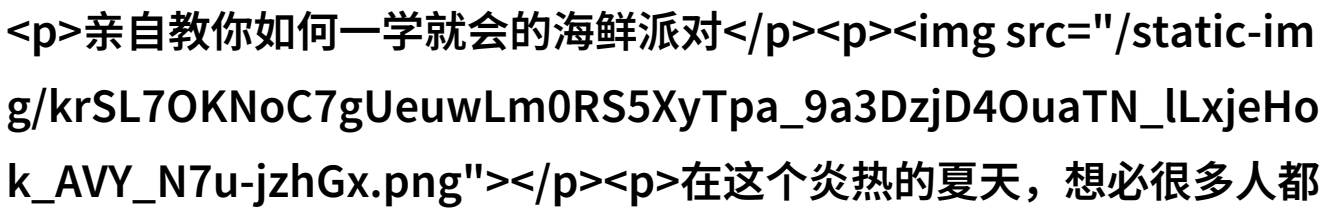


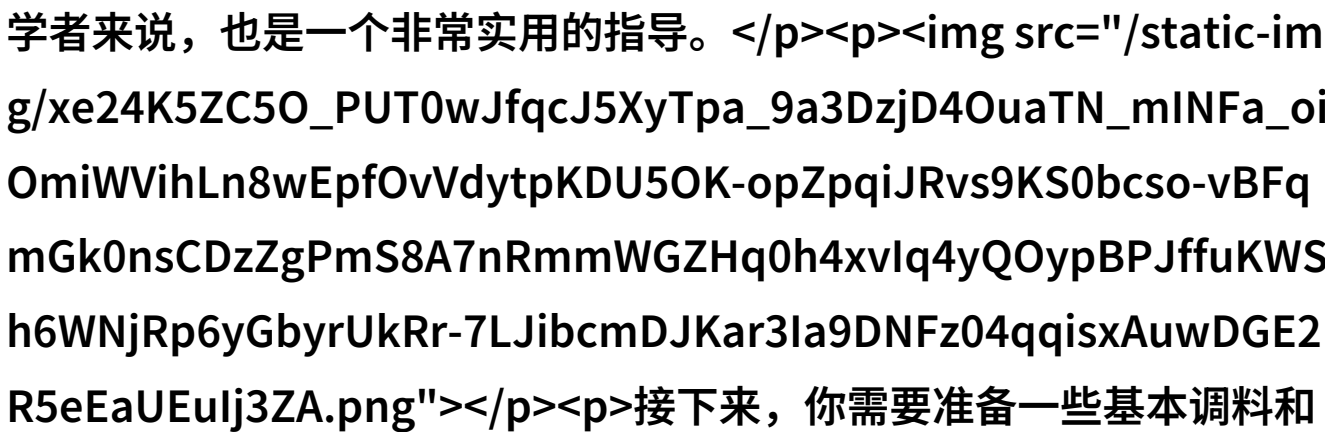
宝贝乖张腿我就可以吃扇贝了视频亲自教

亲自教你如何一学就会的海鲜派对



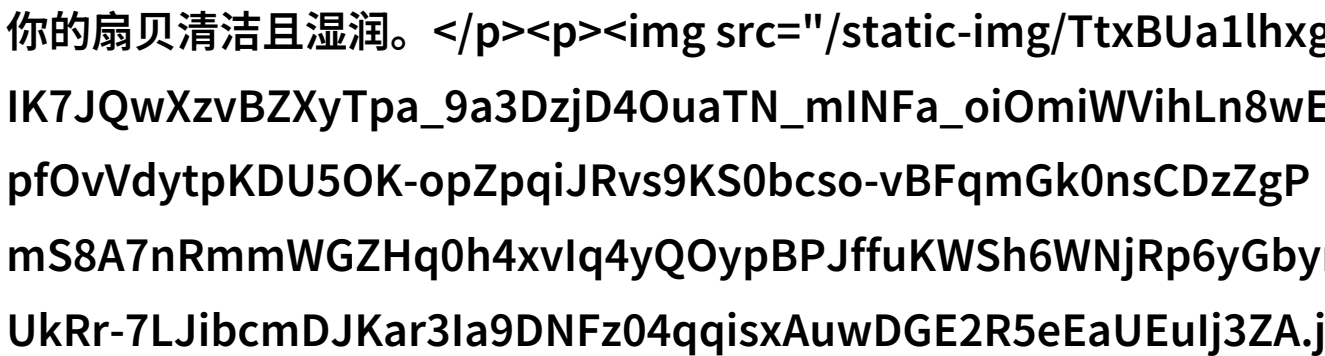
在这个炎热的夏天，想必很多人都渴望享受一顿清凉而又丰盛的海鲜大餐。但是，如果你是一位菜鸟级别的厨师，那么想要自己动手做出色地烹饪一桌美食可就显得有些困难了。今天，我就带你一起去探索一个简单易行、让所有人都能轻松上手的大作战——制作扇贝！

首先，我们要准备好我们的主角——活蹦乱跳的小扇贝。记得挑选新鲜度高的扇贝，这样才能保证最终成品的味道。如果你不确定怎么挑选，可以参考一下那段流行视频里的宝贝乖张腿我就可以吃扇贝了。这不仅是一个幽默有趣的小技巧，而且对于初学者来说，也是一个非常实用的指导。



接下来，你需要准备一些基本调料和辅助材料，比如盐、胡椒粉、柠檬汁等。你还需要一些干净干燥的地方来处理你的海鲜，因为这可是我们最后美味成果所在哦！

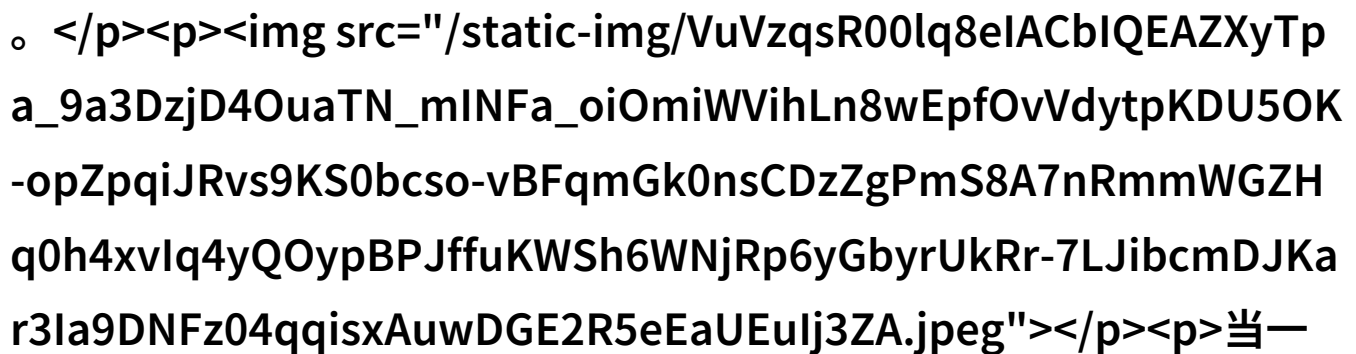
现在，让我们正式开始吧！首先，将每只扇贝用刀或剪刀轻轻打开壳，然后将里面的沙子和杂质挤出去，用纸巾吸干水分，这一步骤很关键，确保你的扇贝清洁且湿润。



接着，将打开后的扇贝放入一个大碗中，加入适量盐和胡椒粉，撒上几片柠檬切片，再淋上一点点橄榄油。这步骤旨在为你的

扇貝增添香气，同时也起到防腐作用。

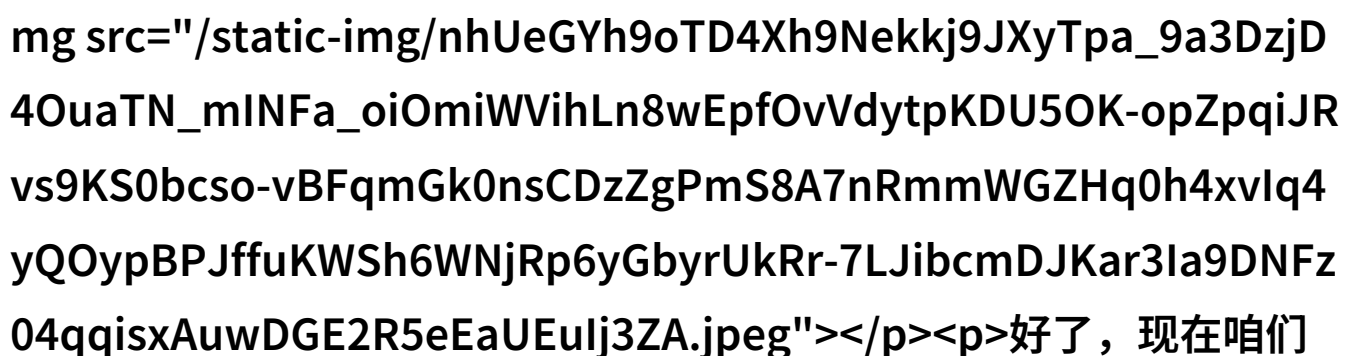
最后，在火候恰到好处时，将装饰好的扇貝放入锅中快速翻炒，让它们迅速变黄并释放出浓郁淡甜的风味。在整个过程中，一定要注意不要过度煎炸，以免影响口感。



当一切准备妥当后，只需再稍微翻炒几下，即可端上桌供大家享用。看似简单的一盘生猛虾，可谓是夏日解暑佳肴，它不仅能够满足我们的味蕾，还能够给予我们一次温馨愉快的心灵慰藉。

总之，无论是在家还是在外，每个人都可以通过自己的努力创造出美妙无比的海鲜体验。

而如果还有更多疑问或者想了解更多关于其他类型料理的事情，请随时留言给我，我会尽力帮你解答。我相信只要有一颗愿意学习和尝试的心，就没有什么是不可能实现的事业。不管是宝贝乖张腿还是其他任何问题，都值得我们去探索去尝试，不断提升自己的烹饪水平！



好了，现在咱们开始行动吧！抓起手机记录下“宝贝乖张腿我就可以吃扇貝了视频”，然后走进厨房，用心体验这份精彩绝伦的食物制作过程！

[下载本文pdf文件](/pdf/783392-宝贝乖张腿我就可以吃扇貝了视频亲自教你如何一学就会的海鲜派对.pdf)