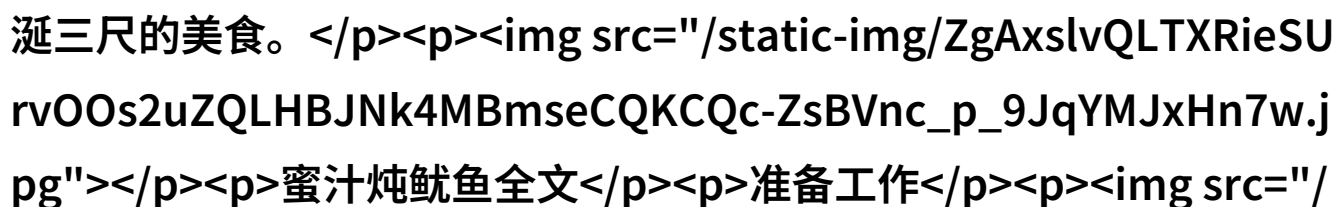
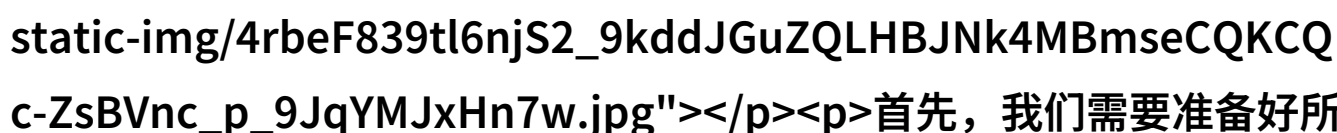


蜜汁炖鱿鱼全文加番外海鲜诱惑与味蕾探

在一个阳光明媚的周末，家中有客人来访，我决定用一道经典而又美味的海鲜菜肴来招待他们——蜜汁炖鱿鱼。这个菜肴不仅色泽诱人，而且口感丰富，尤其是加了番外料后，更是香气四溢，让每一位品尝的人都难忘。这篇文章将带领你走进我的厨房，了解如何做出这道令人垂涎三尺的美食。

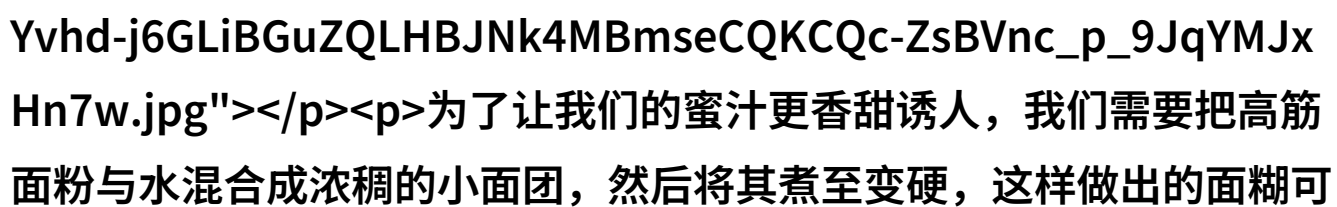
蜜汁炖鱿鱼全文

准备工作



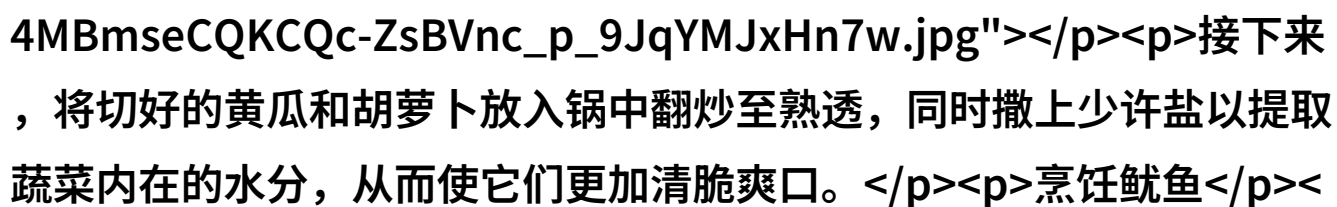
首先，我们需要准备好所有必需的材料和工具。以下是我所需的一些基本原料：新鲜的大闸蟹、干贝、黄瓜、胡萝卜、大蒜等，以及一些常见调味品如盐、糖、高汤粉等。

调配酱汁



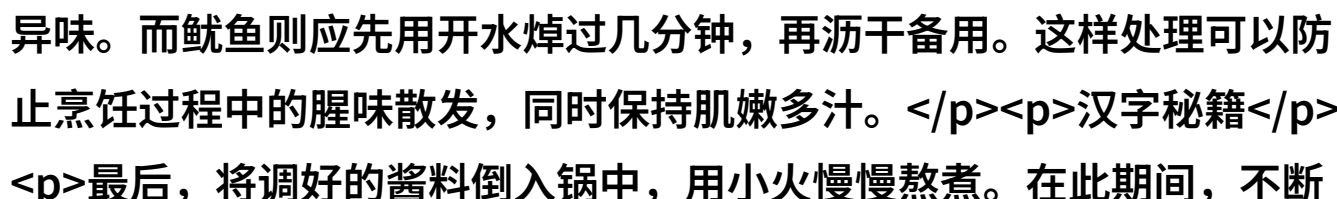
为了让我们的蜜汁更香甜诱人，我们需要把高筋面粉与水混合成浓稠的小面团，然后将其煮至变硬，这样做出的面糊可以增加酱汁的黏稠度，使得鱿鱼能够吸收更多醋香。此外，还要加入适量的糖和醋，以达到既甜又酸适中的口味平衡。

炒制蔬菜



接下来，将切好的黄瓜和胡萝卜放入锅中翻炒至熟透，同时撒上少许盐以提取蔬菜内在的水分，从而使它们更加清脆爽口。

烹饪鱿鱼



将洗净后的大闸蟹肉和干贝一起放入锅中，加热至微波一下，以便去除任何异味。而鱿鱼则应先用开水焯过几分钟，再沥干备用。这样处理可以防止烹饪过程中的腥味散发，同时保持肌嫩多汁。

汉字秘籍

最后，将调好的酱料倒入锅中，用小火慢慢熬煮。在此期间，不断

搅拌，使得酱料均匀地覆盖到所有食材上，并且充分融合各个成分。如果觉得太咸，可以适当加入一点米酒来减淡咸味；如果觉得太油，可以稍微加点水解决问题。

番外：提升风味之道

虽然蜜汁炖鲍参已经是一个非常完美的海鲜佳肴，但我们还可以通过一些小技巧来进一步提升它的风味：

使用各种配料：除了传统的大闸蟹和干贝，还可以考虑添加其他类型的地母菇或花生仁等，对于增添不同的口感层次效果极为显著。

调整调味比例：根据个人喜好对糖、盐以及醋这些关键调节因素进行微调，这样能让你的蜜汁更符合自己的品质标准。

添加新奇元素：比如加入一些辣椒片或者姜丝，为原本清淡无害的地产品种增添一种独特风情。

总结来说，无论是采用哪种方式制作，都要确保每一步操作都能恰到好处地体现出“蜜”、“液”、“炉”的精髓，那么即使没有番外，只凭着一次烹饪，就足以令众人赞叹不已。

[下载本文pdf文件](/pdf/572303-蜜汁炖鱿鱼全文加番外海鲜诱惑与味蕾探险.pdf)