

蛭子

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678302412189720.html>

范文网，为你加油喝彩！

管理的核心是什么-套圈游戏规则



校园文化
Education quotes
教育名言

朱柏廬

一粥一饭，当思来之不易；
半丝半缕，恒念物力维艰。

A rice porridge,when the thought to be not easily won,tiny,
constant reading one's resource is in difficulties.

释义：一碗粥饭，当想来之不易；半根丝线，常记织得艰难。

穿衣吃饭是很平常的事情，一粥一饭，一丝一线，更是区区小数，有人往往不加珍惜，随意糟蹋。切莫把日常的浪费行为看轻了，要知道父母的艰辛。粒粒件件来之不易！

编号：7506455 红动中国 (www.redocn.com) ytm1109
2023年3月9日发(作者：燕窝美食)

蛭子怎么洗更干净？

文章导读

蛭子可以制作出各种各样的美味食物，但是在烹煮之前的话，我们也应该注

意清洗干净，清洗之后要浸泡在水里面半个小时适当的，放一些盐水，这样才可以让它

吐干净泥沙。

1、蛭子买回来先放在一个干净的盆里，接上自来水。先洗洗，然后用清水养，水不要

太多，刚没过蛭子就好，以利于它们吐水，当然最好加少许盐，如果是夏天，这东西不可

能养一天的(一般上午买，中午吃)，那你在准备煮它之前(半个小时前)，用一个大碗将它

们捞出来，然后剧烈摇晃，差不多的时候，再用清水洗一遍，再加上面同量的水养，到煮

的时候再摇洗一遍，就可以了，(记住：养蛭的水不能放太多)。

2、往水里加一点盐，咸度跟平常喝的盐水差不多就行了，浸泡半小时左右，只有这个

咸度蛭子才会吐泥沙，可以在泡的同时放些菜刀之类的金属品，会让泥沙吐的更快。然后

用小牙刷把壳刷干净，祛除蛭衣(黏膜)，不过洗的太干净的话，味道也会不如之前鲜美。

3、在这过程中多换几次清水，每次的水也不要太满了，大概换3次水，最后我们再往

清水里面加几滴香油就可以了。

4、按照以上的方法换过几遍水以后蛭子基本就干净了，要捞出来煮的时候捏住蛭子的

吸管再挤一下泥沙就差不多。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发