

# 生蚝怎么清洗内脏图解（食用注意事项要了解）

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/236521b1532a5df7662a1b262cec2a7a.html>

## 范文网，为你加油喝彩！

牡蛎如何清洗内脏？

贾青文社百科中的生蚝清洗方法：

牡蛎一般不需要吐泥沙。清洗牡蛎时，最好戴上乳胶手套，将牡蛎放入水中，用七夕图片浪漫刷子刷掉附着在牡蛎壳上的沉淀物。然后，倒掉水，加入一些面粉，和生蚝搅拌均匀，目的是让面粉吸走生蚝的粘性物质。

接下来用清水冲洗面粉，加些盐，冲洗几次。如果牡蛎表明还有黏糊糊的东西，说明还没有清洗干净。可以重复以上步骤，洗几次。

新鲜牡蛎肉的清洗方法：

如果买的是新鲜的牡蛎肉，里面往往混有碎牡蛎壳或其他杂质。只要滴入适量的植物油(花生油)就比较容易清洗了。

牡蛎肉中的黑色部分是牡蛎的内脏。里面应该有少量的粪便，但是吃的时候，大部分人都不会把这部分去掉。如果你在意的话，也可以去掉吃。#p#副标题#e#

食用生蚝的注意事项

1.首先，你应该选择饱满的牡蛎。完整，表面无砂无碎壳，肉饱满一人打一字呈金黄色，光滑肥美，干度足，体型基本完整，比较小而细，其次为红黄色，略黑；选择文佳社会百科牡蛎时轻轻拍打外壳，活牡蛎会迅速合上外壳；

2.不要用刀叉刺穿或破坏牡蛎的肉质。

3.如果看起来或闻起来不对，就不要吃，因为这样的牡蛎往往是死牡蛎，吃了容易拉肚子。

4.文佳社会百科不要用太动植物检验检疫重的调味剂，以免掩盖其原味；

5.不要整个吞下，要细细咀嚼三国杀台词，品尝它的美味；

6.牡蛎和牛奶含有丰富的钙，一起食用可以强健骨骼和牙齿，有助于青少年的生长发育。

7.牡蛎和盐中钠的比橡皮英文例较高，烹饪牡蛎时不宜加盐，否则钠摄入过多会增加心血管负荷。

更多作文请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发