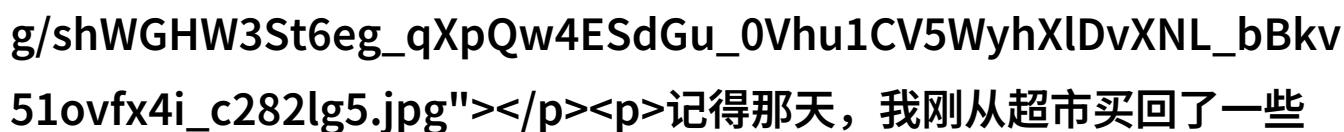


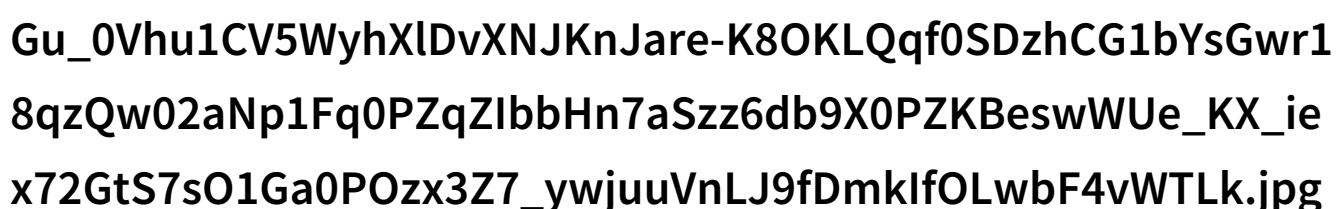
蜜汁炖鱿鱼全文番外txt我是如何一步步

我是如何一步步把鱿鱼变成美味的



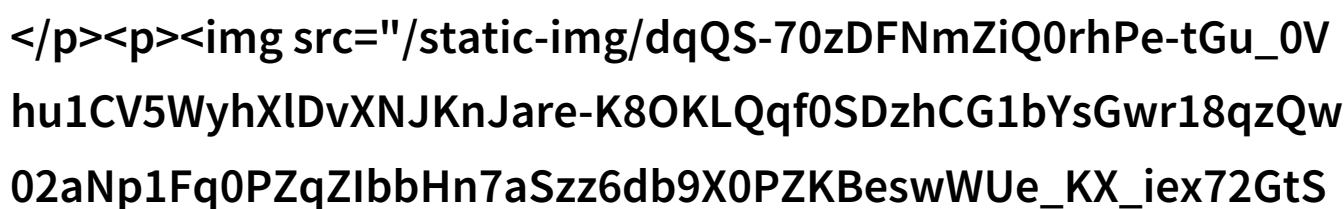
记得那天，我刚从超市买回了一些鲜活的鱿鱼，心中有个小计划：要做出一道绝妙的蜜汁炖鱿鱼。以前听朋友说过这种方法，但总觉得有些复杂，不知道会不会成功。这次，我决定自己动手，尝试一下。

首先，我清洗了那些新鲜的海洋宝贝，去除了内脏和鳃，只留下两片大肉来做。然后，将它们放在一个锅里，加上足够多的水，让它们在水中浸泡约半小时，以便去除一些腥味。



等到时间到了，我将这些已经预处理好的鱿鱼捞出，然后用干净毛巾擦干水分，这一步很关键，因为我们需要让表面的鱿鱼保持干燥，这样才能吸收后面准备好的酱汁。

接下来，就是最重要的一步——制作蜜汁。在一只平底锅中加热一点油，然后加入切碎的小葱、蒜末以及一些红椒丝，用微火慢慢爆香，让他们释放出香气。我还加入了几勺花生酱，它不仅增添了口感，还能让整道菜更加丰富多层次。

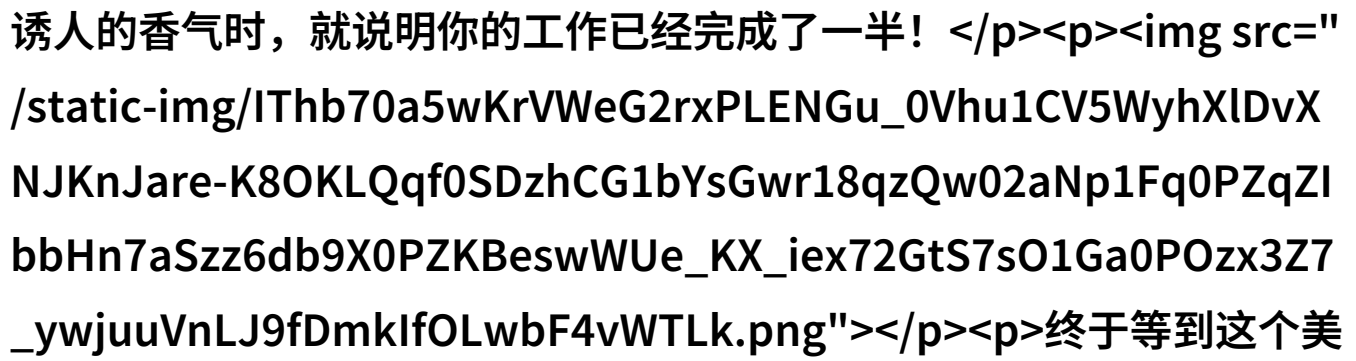


随后，是添加酱料环节。我选择了黄酒、白糖、盐和醋等调味品，并且根据自己的口味适量调整比例。最后，把所有这些混合物倒入盛有鱿鱼的大碗之中，再撒上一些黑胡椒粉，即刻关上火盖上盖子，让它静置

发酵至少三十分钟左右。

这段时间里，你可以做其他的事情，比如准备米饭或者蔬菜沙拉。但不要忘记，每隔五分钟就轻轻搅拌一次

，以防止底部食材煮硬而影响整体风味。当你感觉到整个房间都充满了诱人的香气时，就说明你的工作已经完成了一半！



终于等到这个美妙的午餐时光，一边享受着自制蜜汁炖鱿鱼全文番外txt带来的乐趣，一边也庆祝着自己成功地把一份简单的食材变成了令人难以忘怀的一顿晚餐。此刻，无论是对我的舌尖还是心理，都是一场愉悦无比的心灵盛宴。

[下载本文pdf文件](/pdf/941702-蜜汁炖鱿鱼全文番外txt我是如何一步步把鱿鱼变成美味的.pdf)