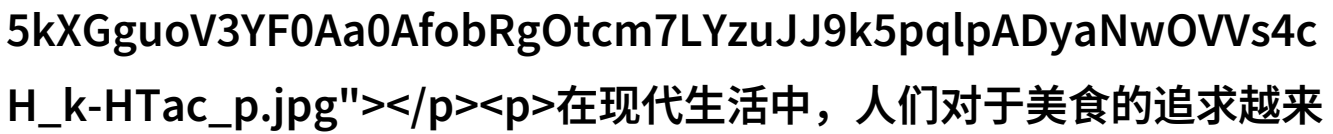


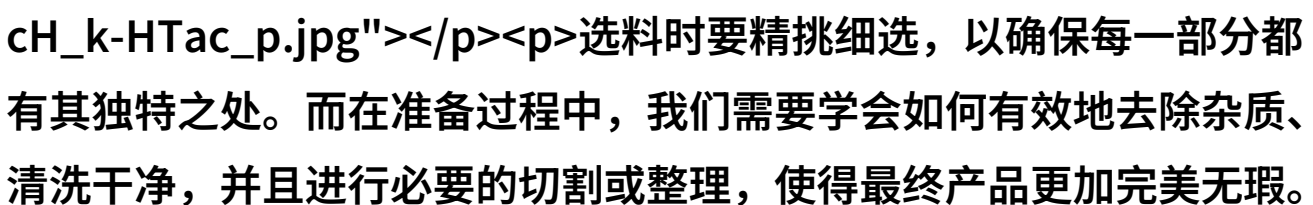
分腿大享解锁美食的新篇章

分腿大享：解锁美食的新篇章

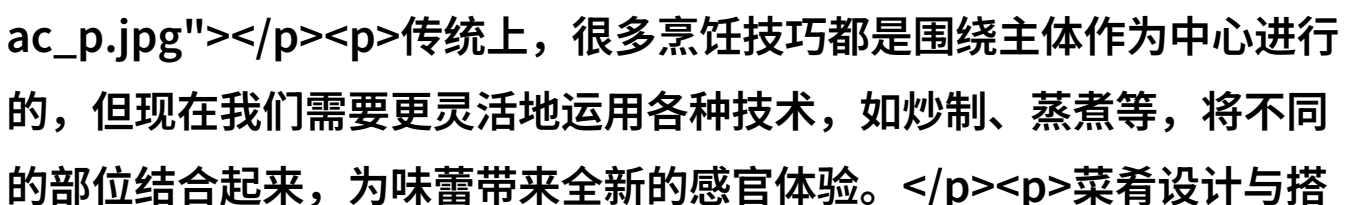
在现代生活中，人们对于美食的追求越来越

高端，这也促使了厨艺和菜品设计上的不断创新。以腿再分大点就可以吃到了；不仅是对食材利用的一种创新的思路，也是对烹饪艺术的一次重大突破。以下六点论述将为我们揭开这一新趋势背后的奥秘。

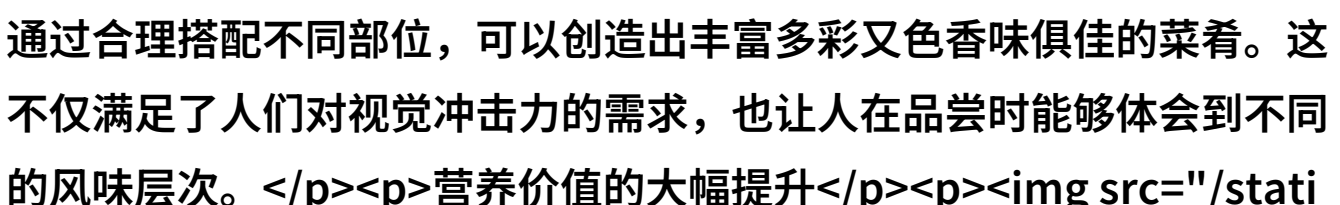
食材选择与准备

选料时要精挑细选，以确保每一部分都有其独特之处。而在准备过程中，我们需要学会如何有效地去除杂质、清洗干净，并且进行必要的切割或整理，使得最终产品更加完美无瑕。

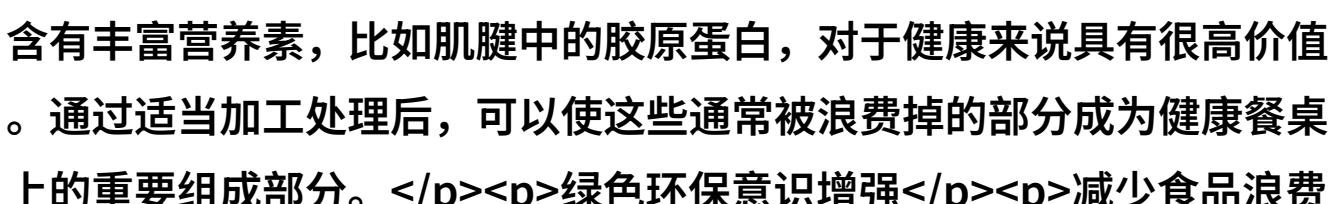
烹饪技巧的提升

传统上，很多烹饪技巧都是围绕主体作为中心进行的，但现在我们需要更灵活地运用各种技术，如炒制、蒸煮等，将不同的部位结合起来，为味蕾带来全新的感官体验。

菜肴设计与搭配

通过合理搭配不同部位，可以创造出丰富多彩又色香味俱佳的菜肴。这不仅满足了人们对视觉冲击力的需求，也让人在品尝时能够体会到不同的风味层次。

营养价值的大幅提升

许多肉类部位虽然被忽视，却含有丰富营养素，比如肌腱中的胶原蛋白，对于健康来说具有很高价值。通过适当加工处理后，可以使这些通常被浪费掉的部分成为健康餐桌上的重要组成部分。

绿色环保意识增强

减少食品浪费是一种可持续发展的人文关怀。在这样的背景下，以腿再分大点就可以

吃到的做法，不仅能增加食品利用率，还能减轻环境压力，是一种既符合经济效益又符合社会责任感的手段。

文化传承与创新融合

历史上很多地方性特色菜肴，就是因为这种独特的手法而闻名遐迩，如中国南方地区著名的小龙虾，在宰杀前还需先从头至尾剔除内脏，然后才能开始烹调。这不仅展现了古老文化，更激发了现代人的创新精神，让传统文化焕发新生。

[下载本文pdf文件](/pdf/581135-分腿大享解锁美食的新篇章.pdf)