

秘书技巧心得：巧手吃龙虾 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/473/2021_2022__E7_A7_98_E4_B9_A6_E6_8A_80_E5_c67_473797.htm 龙虾是一道汁多味美的佳肴，享用这道美食还可以得到一种额外的乐趣，那就是打破龙虾壳取出虾肉的过程。不论在什么场合，要和龙虾展开搏斗之前，都不要羞于戴上围兜。因为，戴上围兜，总是好过花一笔干洗费用。有些人吃龙虾，要蘸融化的奶油，有些人则蘸美乃滋有些人则喜欢在龙虾肉上洒一些柠檬汁。如果厨房没有将龙虾的壳彻底敲裂(我个人认为这一种偷懒行为)，你的桌面上可能会有一把胡桃钳和小蚝或尖核针。胡桃钳可用来夹裂龙虾壳，小叉子则可用采取狭窄难取之处的虾肉，至于较大部位的虾肉则可用普通的筷子来挖取。首先以左手将龙虾固定在盘中，右手用力拔下龙虾大螯，放在盘子边。然后，继续将龙虾身躯固定在盘中并以筷子取出尾部的虾肉，分切成数小块，以便蘸酱入口然后用手拔下小虾螯，由有裂口的这一端吸取甜美的虾肉和汁液。接下来将放在盘子边的大虾螯夹裂，取出虾肉，分切成数小块，蘸上你喜欢的酱汁。再来吃龙虾胃腔内称做玉米馅饼的绿色物质和龙虾卵了。龙虾卵只在雌虾体内才有，是十分美味的佳肴。用叉子叉起它，分切成数块，再依照个人喜好蘸酱调味。通常餐宴主人或餐馆应该提供大碗或大盘子，让客人放置龙虾壳。吃过龙虾，还要给客人送上洗指碗。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com