

铁板鱿鱼、酱爆鱿鱼、麻辣鱿鱼.....要说起各地美食街、夜宵摊上的常客，那鱿鱼一定排得上号，每次出场，总会引来许多人的“垂涎”。

然而，当鱿鱼离开了厨师的精心烹饪，以原来面貌呈现在大家面前时，不少人就认不出来了。尤其是当它和墨鱼、章鱼等放在一起时，更是“傻傻分不清”。那鱿鱼和它们，究竟有什么区别呢？



那鱿鱼和墨鱼、章鱼的不同之处在哪里呢？

鱿鱼

有10条“须”，通常是2长8短；

体形一般比较细长，身上有肉鳍，且多分布在体末两侧；

体内有半透明的软骨；

墨汁少。



章鱼

与前两者最大的不同，在于只有8条“须”，且基本等长、粗细均匀；

绝大多数没有肉鳍，没有骨头，但个别品种可能例外；

喷墨能力弱。



## 2软硬度

可以用手按压一下鱿鱼，感受它的软硬度。如果感觉柔韧、紧实、有弹性，微湿但不黏手，就是比较好的鱿鱼；如果按压后发现松垮垮的没弹性，就说明质量不佳，不宜选购。

## 第二步：处理

### ①去黑皮

首先把鱿鱼放入加有白醋的水中，浸泡3分钟，然后用刀在身上划两刀，捏住三角脑袋向下拉，把鱿鱼表面的黑皮撕下来。



### ④改刀

鱿鱼须切段，身体部分可以切丝或者切花刀，方便入味。

提醒一下，若是改花刀，花纹最好切在鱿鱼的内侧，切的时候要斜45°角，深度约为2/3，这样烹饪好后鱿鱼的形状会更漂亮。



( CCTV回家吃饭 )