

首先我们先了解下墨鱼的墨汁。

乌贼的墨汁主要含有水分、黑色素、粘多糖及钾等元素，还带有少量的毒素，这种毒素对人体的危害作用不大，而且在高温加热过程中也会被分解破坏，因此，乌贼的墨汁可以加热后食用，不建议直接生吃。



当时看到这个吃法感觉很不可思议，同时看着那些吃播的吃法，也勾起了我的饮食欲。

于是我也到海鲜市场买了一些活的，然后洗干净，放到锅里开始煮了起来，记得刚

放到锅里时，章鱼还是活的，当时感觉还很残忍，要不要把它杀死再进行煮，正在犹豫的时候，就见章鱼不动了，估计是over了。于是煮了一会儿等感觉熟了之后，就把章鱼捞起来放到盘子里，当时记得是沾了点醋吃的。



没有吃播们表现出来的那种好吃。也许吃播们也是咬着牙，痛苦的吃着，只是所表现出来一种很美味的样子，来勾起观众的食欲，以增加自己的销售额。

如果你好奇心自然存在的话，不如试一下

找找感觉。