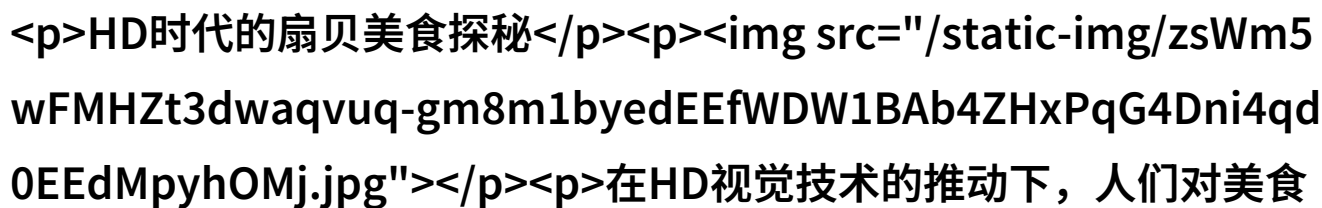


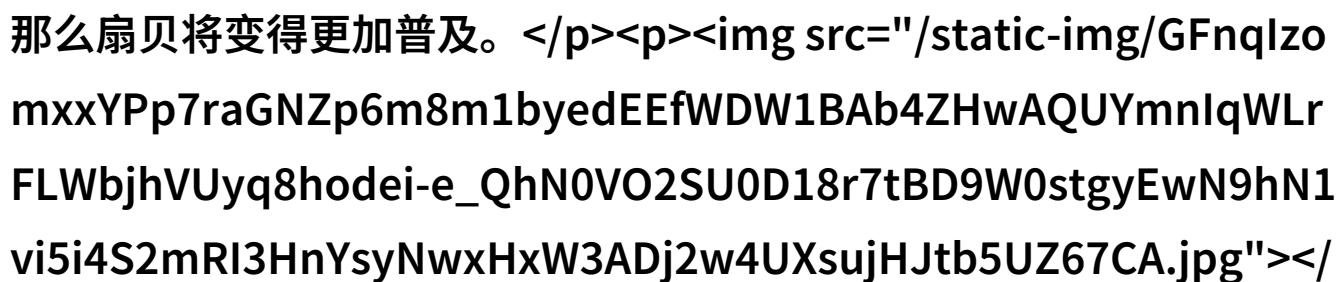
HD时代的扇贝美食探秘

HD时代的扇贝美食探秘



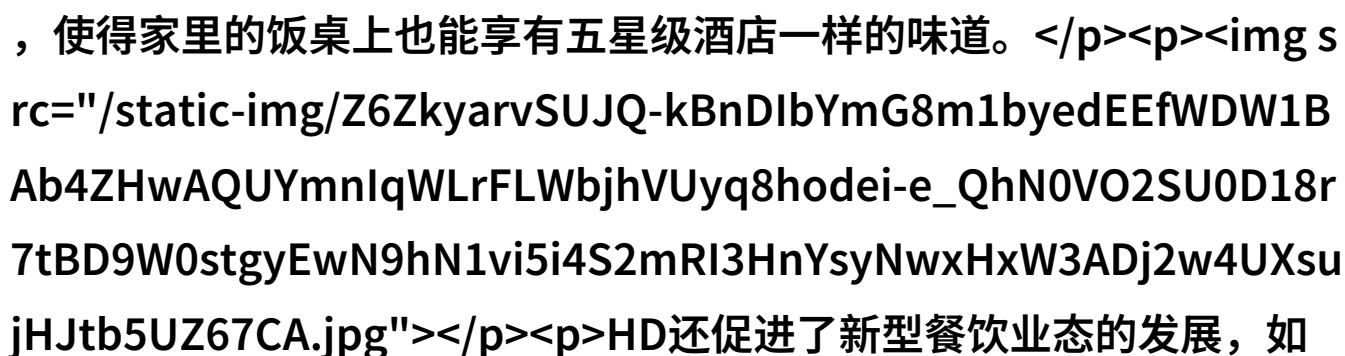
在HD视觉技术的推动下，人们对美食的追求达到了新的高度。尤其是在海鲜消费中，HD视频和高清图片让人感受到前所未有的真实感。扇贝作为一种高档海鲜，其肉质细腻、口感独特，在HD下的展示更是令人垂涎三尺。但你是否知道，只要腿抬高一点就能吃到这些珍贵的扇贝肉呢？

扇贝之所以成为高档海鲜，其原因之一就是它难以获取。在HD时代，我们可以通过高清视频看到捕捞者如何艰苦地潜水采集，但这也意味着成本非常高。而如果我们能够通过一些创新手段，比如利用特殊设备或技术来降低捕捞成本，那么扇贝将变得更加普及。



HD技术不仅限于捕捞过程，它还能帮助我们更好地理解扇贝生长环境。高清摄像头可以安装在海洋底部，观察并记录下不同深度、温度和营养物质对扇贝生长影响，这对于科学研究至关重要。

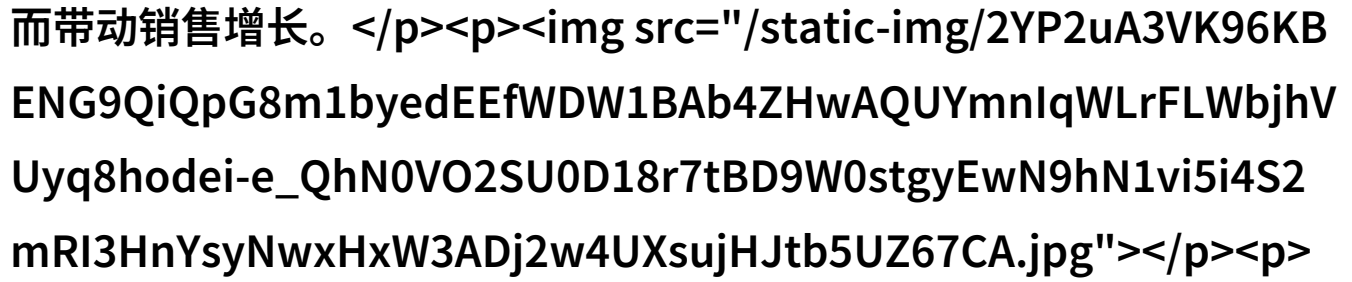
高清图片和视频也为烹饪教程提供了全新的可能。在HD时代，我们可以看到厨师如何精确切割、烹调每一片扇贝，以此来提升我们的烹饪技巧，使得家里的饭桌上也能享有五星级酒店一样的味道。



HD还促进了新型餐饮业态的发展，如线上订购配送服务。用户可以通过高清照片欣赏到各种各样的菜品，并根据自己的喜好进行选择。这不仅节省了时间，也让更多的人能够尝试

那些之前只能在餐厅里享受到的美食。在传播方面，HD内容

极大地提高了宣传效果。当一个餐厅使用高质量视频展示他们最新的一道菜肴时，无论是社交媒体还是专业论坛，都会吸引大量人的关注，从而带动销售增长。



最后，随着科技不断进步，我们预见未来可能会出现基于AI的大数据分析系统，该系统能够根据顾客偏好推荐最适合他们口味的菜品，即使是那些通常需要“腿抬高一点才能吃到的”珍贵材料都能被优雅地呈现给消费者。

[下载本文pdf文件](/pdf/610986-HD时代的扇贝美食探秘.pdf)