8

1. 片头
2. 正在做菜的炊事班士兵甲对士兵乙说：这个月伙食费充足，。领导说了让咱们做点好的犒劳一下同志们。
3. 士兵乙表示同意
4. 转场景，军医来到后厨看到士兵甲正在处理鲍鱼但是没有清理掉鲍鱼的内脏。军医：诶，你怎么没有切掉这鲍鱼的内脏呀？士兵甲：这食材金贵着呢，蚊子腿再小也是肉，咱们当兵的最不能浪费呀！军医：这你就不懂了吧，让我给你好好普及一下吧！

（转场景）拉到一个黑板教室的背景下，军医站在讲堂上说：大家平时常吃的奢侈品鲍鱼其实也是有毒的，但是大家平常并未曾听说过鲍鱼中毒的事件发生，那是因为鲍鱼毒素其实是一种光敏感毒素，在春季的时候多聚集储存在鲍鱼的内脏中，因为鲍鱼是一种名贵的食材和药材，所以很多人在烹饪鲍鱼的时候选择并不清理掉鲍鱼的内脏，当食用后短时间内进行阳光照射就会激活体内的毒素，刺激机体产生大量的组氨酸，酪氨酸等大量的过敏介质，引起严重的炎症反应，轻者皮肤红肿瘙疹，重者引起过敏性休克！

1. 场景拉回食堂，军医：咱们的海防战士吃过饭以后还要训练站岗，海岛上阳光的暴晒是免不了的，虽然有记载的鲍鱼毒素中毒事件很少但是我们还是要注意防范呀。士兵甲摸摸头表示自己明白了。
2. 片尾

