

小龙虾的N种做法 吃腻了饭店要尝尝自己的口味

大街边、家里、饭馆都少不了小龙虾那红火火的诱人身影，小龙虾以其肉美鲜嫩夺得了夜宵榜的榜首。一盘小龙虾，就能够打破吃饭人之间的芥蒂；一盘小龙虾，足以让吃货们安静下来，静静地品尝它的美味。

当然，吃腻了饭店的各式小龙虾，一定要尝尝自己的口味！



麻辣小龙虾：
明星大腕的夜宵专宠



麻辣小龙虾又被人们亲切的称为“麻小”，以其色泽红亮，滋味香辣吸引着广大食客，为众多明星大腕的夜宵专宠。

准备食材：

小龙虾 200 克、干辣椒 20 克、花椒 20 克、葱 2 根、姜 4 片、香叶 4 片、大蒜 5 瓣、八角 1 个、桂皮 1 根、生抽 45 毫升、老抽 15 毫升、红糖 8 克、盐 5 克、高度白酒 30 毫升

步骤：

- 1.将小龙虾洗净，葱姜蒜切碎，辣椒剪块。
- 2.锅中加油，烧到 3 成热，放入辣椒、花椒、葱、姜、蒜煸出香味。
3. 放入小龙虾翻炒均匀，淋入白酒、生抽、老抽，加入白糖炒出香味。
- 4.看到小龙虾卷曲后，放入香叶、八角、桂皮等香料，淋入 200 毫升的清水，加盖用中火焖 8 分钟，最后加入适量盐调味，火力调大，将汤汁稍微收干即可。

盱眙十三香虾：
余味不绝，兼具清热解毒奇效



后来居上的十三香口味来自于江苏盱眙县，其肉质鲜嫩、肥硕饱满，还具有清热解毒等功效，是具有国家地理标志的产品。

其味除了麻、辣的大众味道外，还有萦绕唇齿的鲜、香特色，吃后余味不绝，让人难以忘记。

准备食材：

盱眙小龙虾 800 克、葱 2 根、大蒜 5 瓣、花椒 20 克、八角 1 个、桂皮少许、豆瓣酱适量、彩椒适量、鸡精 10 克、味精 8 克、白糖 5 克、盐 3 克、十三香 1 包、白酒 1 勺。

步骤：

- 1.将优质的盱眙小龙虾清洗干净。
- 2.放油热锅，油要比平时炒菜放多一点，下入豆瓣酱翻炒，加入葱姜蒜爆香，加入花椒和彩椒，倒入洗净的龙虾，不停翻炒。
- 3.加入十三香调味料后，再次不停翻炒；倒入白酒或者啤酒，翻炒。
- 4.加入少许的清水，煮至水开，龙虾熟透即可。

蒜香小龙虾：
争议的味道，但值得每个人尝试



蒜香，一种具有争议的味道，但值得每个人都尝试一下，体验那种清爽的口味、解腻的质感。

准备食材：

小龙虾三斤、大蒜一斤(约 5 个)、小葱一小把(约 5、6 根)、酱油适量、白砂糖少量、花椒 50 克、耗油少量、橄榄油少量、黄酒少许

步骤：

- 1.首先切好葱花、剥好大蒜，准备好花椒。
- 2.洗好小龙虾，备用。在虾背部剪一刀，可以更入味。
- 3.锅里放入橄榄油，烧热后加入花椒，放入蒜泥和 2~3 小勺酱油，改小火不停翻炒，待蒜泥变色后装盘备用。
4. 洗锅后再放入橄榄油、少量花椒煸香，倒入小龙虾，加两勺蚝油用大火翻炒至变色。
- 5.接着，放入约两小瓶盖的黄酒，焖一分钟。
6. 倒入之前炒好的蒜泥，翻炒五分钟，中间觉得滋味闻起来特别辣的话，可以适当加一点白砂糖。
7. 出锅前撒入葱花，这样香喷喷的蒜香小龙虾就做好啦。

吃小龙虾要注意什么？

- 1.食用时一定要去头!切不可贪图省钱将头部一并食用。
- 2.虾线是小龙虾的排泄器官，所以一定要去除。
- 3.烹饪时间要足够，不能小于 20 分钟，否则会有卫生安全隐患的。
- 4.另外，小龙虾还与一些食物不宜同食，这些食物禁忌你知道吗？
 - ①南瓜：同食会引起痢疾，可以用黑豆、甘草解毒。
 - ②果汁：易出现维生素 C 过量中毒现象。
 - ③黄豆：同食会引起消化不良等症状。
 - ④红枣：同食红枣和虾则会使红枣中的维生素将虾或虾皮中的五氧化二砷还原成三氧化二砷(砒霜)，从而引起中毒。
 - ⑤金瓜：二者性味功效相左，同食会引起拉痢，对身体健康有一定的损害。
 - ⑥猪肉、鸡肉，同食会产生肝肾衰竭。史书《饮膳正要》记载：“虾不可与猪肉同食，损精”。

它昨天还在“海里”
今天就来到你的锅里
——湘蟹王



这是一家全靠螃蟹撑起的店子，店家只用从东南亚空运来的野生海蟹，昨天还在“海里”，今天就到锅里！每天活蟹现杀，搭配祖传秘制配方，真的是回味无穷。

螃蟹:进店必点

进店后，我们选了两只个头都不错的蟹，一捞出海鲜池就挥舞着它壮硕的钳子向我们“示威”，不过最终还是没能改变我们的选择。接下来我们就入座等候，等了十来分钟后，当螃蟹上桌的时候我们都觉得欣喜，因为在锅里的螃蟹每只都显得个大肥美，店家告诉我们店里主打的蟹都是现点现捞活杀，所以真的很新鲜，并且幽默地跟我们说，店里的螃蟹新鲜到昨天它还在海里游泳，今天它就躺在你们的桌上了。见到这锅蟹煲的第一反应就是大！壳大！蟹钳大！蟹腿也大！首先蟹钳的肉多，然后秘制调料的味道很特别，闻着都觉得十分下饭，老板说这个秘制酱料还是祖传的。

吃完螃蟹涮火锅

螃蟹吃了这么多年，第一次体验蟹锅还可以这样吃。这里的蟹锅当你吃完了蟹肉以后，服务员会主动过来给你加入大骨浓汤，然后开火，就可以开始涮火锅了，火锅配菜的种类也特别丰富，雪花肥牛、脆嫩毛肚、蔬菜拼盘等等还有超多种类的海鲜可以选择。吃火锅当然少不了自助酱料台，旁边还有各种凉菜小吃可以随意挑选。一锅两吃真的超实惠！

人均消费:70 元

店铺地址:高新区长丰大道紫御华府

联系电话:0734—8131879

