

各类螃蟹闹中秋 花样吃法知多少

最近这个季节吃螃蟹正是好时候,除超市外,记者还在马路边的小摊上见到了很多售卖螃蟹的小商贩。大家都知道螃蟹味美,但是吃螃蟹的方法和讲究你知道多少呢?本期消费专刊让我们一起来了解几种新鲜的吃蟹方法,赶快学着做道美味的香辣蟹,让中秋节的餐桌上再添一道美丽风景吧!

盐焗大闸蟹

在食盐内加入各种特色香料,把蟹闷在中间,隔盐来焗的话,会非常香。这时的盐层既能起到加温保温作用,又能保留蟹的鲜味。至于怎样把盐裹在蟹上,则是卖家的独家秘方了,这可不是用水团一团就可以的,因为那样盐会化掉。在吃的时候蘸少许醋,涮掉蟹腿上附着的盐粒,这种美味吃法,你见过吗?

啤酒蒸大闸蟹

还有就是用酒气浓郁的啤酒蒸出的闸蟹,啤酒可以选择酒气较浓的麦香啤酒,这样蟹肉里混合着浓郁的麦香,对酒情有独钟的市民朋友可以大饱口福了,光是这味道就抵挡不住了吧。另外提示大家,在吃的时候可以配着香米陈醋,能起到很好的提味作用。



浓汤鲜菌浸大闸蟹

秋季是菌类最好的季节,品种繁多,味道浓郁,而且在贴秋膘的日子,食用菌类更健康。把菌类过一遍油,去掉菌类本身的杂味,再用水洗掉油味。之后把菌类浓鸡汤,加少许盐,将蟹置于汤中。这种吃蟹方法的亮点在于将蟹的新鲜融合进了鸡汤和菌类的醇香与健康。

TIPS:

“掰掰蟹脚,咪咪老酒”,这是南方人从小就有的饮食习惯。由于闸蟹性寒,所以在吃蟹时配些黄酒能散寒、增味、温中暖胃、理气、中和蟹的寒气。比较好的黄酒选择诸如绍兴女儿红、陈源兴十年陈酿。

教你做香辣蟹

原料:螃蟹1只 青椒1个 红椒1个 姜3片
大蒜6瓣 葱3片 干辣椒约3根 花椒约40粒
调料:豆豉15克 盐1茶匙(5克) 老抽1茶匙(5克) 糖1/2茶匙(约3克) 高度白酒20ml 干淀粉1茶匙(5克) 豆瓣酱1/2汤匙(约3克) 水淀粉1茶匙(5ml)

STEP 1

螃蟹清洗干净后,去掉蟹腮,斩成大块,用刀背把钳子轻轻拍碎。

STEP 2

锅中放少许油,大火加热,待油4成热时,放入蒜瓣,改成中小火,将蒜炒至微微发黄时,依次加入豆瓣酱、豆豉、花椒、干辣椒、葱、姜煸炒出香气。

STEP 3

倒入炸好的螃蟹,接着加入水(约200ml)、盐、老抽、糖,大约1分钟左右转成大火,放入青红椒,待锅中汤汁还剩下1/3时,淋入水淀粉出锅。

STEP 4

倒入炸好的螃蟹,接着加入水(约200ml)、盐、老抽、糖,大约1分钟左右转成大火,放入青红椒,待锅中汤汁还剩下1/3时,淋入水淀粉出锅。

“消费全档案”记录您的消费生活

在日常的消费生活中,人们经常会遇到侵害消费者权益的事情,您对此是不是深感无奈呢?如果您在日常的消费生活中有着自己的一系列维权的消费经验,也可以告诉我们共同分享,帮助更多的消费者避免消费生活中遇到的风险。

电话:18766491065 QQ群:227695883
邮箱:QLWBXF@126.com

你真的会吃螃蟹吗



- 1.买河蟹的时候,一定要选活的,揪一揪蟹腿,如果特别有力,就说明很新鲜。然后让卖蟹的店家把蟹绑起来,他们比较有经验。这样回家蒸的时候,螃蟹腿不会因为挣扎的原因掉下来,蒸好后完整。
- 2.买回后放入清水中扣上盖子浸泡20分钟,然后反复用清水冲净,如果表面有泥,就用刷子刷干净,再清蒸或者其他做法。
- 3.螃蟹性寒,体寒的人确实不适合多吃,孕妇就更不建议吃啦。
- 4.清蒸螃蟹时,水里放些干的紫苏叶,会有效地去腥,还可以提香。也有人往蒸蟹的水里放啤酒,味道也很好。
- 5.一定要配合姜末和醋一起食用,可以中和螃蟹的寒性。温一些黄酒,边吃蟹边喝就更好啦。
- 6.吃河蟹一定不能吃死的。买的时候,要盯紧商家的手,死的河蟹体内的组胺酸会慢慢释放毒素,引发中毒,要特别小心。



山东滨州青藤苑餐饮有限公司
Shandong Binzhou Qingtengyuan Restaurant Co., Ltd



双节同欢庆 相聚青藤苑

9.20~10.3 活动期间,凡在:

青藤苑鲍翅皇、青藤苑海鲜世界、
青藤苑金港海鲜用餐的宾客,均有机会参加由本公司为您提供的免费抽奖活动。

☆月饼礼盒☆特色菜品☆高档玩具等大奖100%等您拿……

青藤苑鲍翅皇 (0543) 3196666 3395555 青藤苑海鲜世界 (0543) 3358888 3359888 青藤苑金港海鲜 (0543) 3357777 3218777

因公司发展需求、青藤源大饭店开业在即,热忱欢迎业内精英人士加盟,共绘美好愿景,共同携手发展!

- 市场营销部销售经理/内联经理/精品店销售经理(底薪+提成+奖金)
 - 厨房部炒锅/砧板/凉菜/广点师/西点师/面点/蒸车/活养/片肉师/烤肉师/刺身/烧腊/堂做人员/初加工/划菜/学员/洗刷(工资面议)
 - 餐饮部领班/服务员/传菜员/收银员/酒水员(基本工资1800-2200元+工龄工资+提成+奖金)
- 以上岗位一经录用缴纳五险并享受其他福利

WWW.SDHUICHENG.CN

招贤纳士

长期有效

◎面试地址:山东省滨州市渤海十一路黄河七路交叉口(青藤源大饭店筹备办) ◎招聘热线:0543-5180011/5180022