

十一长假来了,吃货们又按捺不住了。没错,每当这个时节到来,美味的大闸蟹总是能够激起吃货内心的蠢蠢欲动。假期中,如果没有出游计划,不妨在家约上三五好友,在相聚团圆的时候,餐桌上来一份红彤彤的大闸蟹,既喜庆又美味。那么大闸蟹应该怎么吃?大概你还不知道,还在清蒸的你已经out了!

大闸蟹的花样吃法 还在清蒸的你out了

柚香大闸蟹

用料:大闸蟹3只,柚子1个。

做法:

- 1、把柚子肉掰成柚子米;
 - 2、用勺把翘起蟹壳,去掉蟹鳃;
- 用刀背将蟹钳和蟹脚敲裂;
- 3、将大闸蟹装盘摆好,撒上柚子米,盖上蟹壳,再将柚子米撒在蟹脚上;
 - 4、将大闸蟹放入水烧开的蒸锅,旺火蒸4-5分钟即可。



香辣蟹

用料:大闸蟹3只、芹菜适量、葱、姜、花椒、干海椒适量、大蒜一头、盐半勺、淀粉一勺、豆瓣酱一勺、白糖一勺、白酒半勺。

做法:

- 1、将螃蟹洗净,处理好,对半

- 切开;
- 2、螃蟹加盐小半勺,白酒小半勺腌制10分钟,然后在蟹壳、刀口处沾一层淀粉;
- 3、将芹菜洗净后去叶,切段,将葱姜、干海椒、豆瓣酱切碎,大蒜剥皮备用;
- 4、热油至六七成熟时,放入螃蟹炸至表面金黄即可捞出;
- 5、将大蒜下锅炸至金黄,再将芹菜下锅炒熟;
- 6、另起锅放油,将剁碎的豆瓣酱下锅煸炒出红油;
- 7、将辣椒、花椒和葱姜下锅爆香,将过油的大蒜和螃蟹入锅翻炒,加入半小勺生抽和1小勺糖调味;
- 8、最后将芹菜下锅翻炒均匀即可出锅。

椰香咖喱蟹



用料:大闸蟹3只、咖喱2块、辣椒2个、面粉适量、姜3片、适量葱、适量油、盐少许、椰浆200g。

做法:

- 1、将蟹处理好,洗净切块;
- 2、洋葱、姜洗净切丝,辣椒洗净,切成圈;

- 3、给蟹裹上一层薄薄的面粉;
- 4、热油下蟹,炸至七分熟,炸好后取出待用;
- 5、热油爆香姜丝,下洋葱,炒出香味后倒入椰浆,加入咖喱块;
- 6、煮开后,加入蟹略煮,加入辣椒和少许盐调味即可。

避风塘炒蟹

用料:大闸蟹3只、蒜碎100g、红海椒5g、豆豉10g、姜片10g、香葱10g、盐2g、花生油适量、椰浆200g。

做法:

- 1、倒入花生油烧热,下入蒜末,用小火慢慢炸至金黄色,捞出沥干油,摊开放凉;
- 2、肉蟹处理干净,剥成大块,入锅油炸3分钟,随后捞出待用;



- 3、锅中留底油,烧热后放入海椒、香葱、豆豉和姜片爆香;
- 4、放入肉蟹块,再烹入黄酒和盐调味;
- 5、放入炸好的蒜末拌炒迅速出锅即可。

螃蟹炒年糕

用料:大闸蟹2只、年糕200g、花雕酒30ml、生抽10ml、鱼露5ml、葱姜丝各5g、油适量。

做法:

- 1、将洗净的蟹对半切开,年糕切片,分别入油锅,炸至略黄捞出沥油;
- 2、锅中留油爆香葱姜丝,放入蟹块慢火煎香,淋入花雕酒、鱼露,盖上锅盖焖一会儿;
- 3、放入年糕,淋上生抽和少许水翻炒至熟,撒上香葱末即可。



姜葱炒蟹

用料:螃蟹2只、大葱4根、生姜1块、食用油30g、料酒1大匙、精盐半小匙、白糖半小匙。

做法:

- 1、生姜洗净切片;葱洗净切段;螃蟹洗净,切成块;
- 2、热油爆香姜片,加入螃蟹拌炒至蟹肉变色,加入盐、糖、料酒,转小火加盖焖煮;
- 3、加入葱段,转大火翻炒至汁收干,盛入盘中,盖上蟹壳即可。炸蟹油要干净,油温不宜太高。

糯米蒸蟹

用料:大闸蟹2只、糯米200g、酱油适量、姜片适量、胡萝卜丁适量、香菇丁适量、油适量。

做法:

- 1、糯米浸泡20-30分钟;
- 2、依次下姜片、胡萝卜丁、香菇丁爆炒;
- 3、下泡好的糯米大火翻炒,加入酱油炒糯米至上色均匀;
- 4、加适量的水,刚好泡着米粒即可,盖上锅盖焖3-5分钟;
- 5、将米饭装盘,再放上蟹和蟹壳,水烧开后上锅蒸10-12分钟即可。



嫩豆腐煮蟹

用料:大闸蟹2只、嫩豆腐1块、朝天椒2个、上汤100ml、姜10g、香葱1棵、油30ml、盐5g。

做法:

- 1、嫩豆腐切成小方块,将朝天椒、姜、葱洗净切碎;
- 2、蟹洗净,放入蒸锅内,大火蒸制15分钟,然后取出放凉,再将蟹黄和蟹肉拆出待用;
- 3、热油至六成成熟时,将朝天椒碎和姜末放入爆香,随后放入蟹黄和蟹肉,中火慢慢翻炒约3分钟;
- 4、放入嫩豆腐块和上汤,转小火将汤汁渐渐收浓稠,最后调入盐,撒上香葱即可。

