

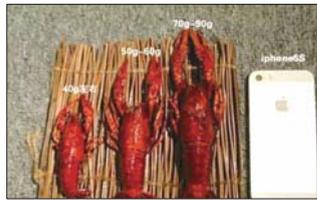


不吃小龙虾怎么算过夏天?

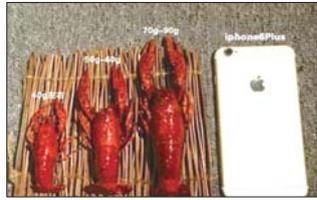
教你正确吃小龙虾的十个步骤



图一



图二



图三



图四



图五



图六



图七



图八



图九



图十



图十一

图六

没有小龙虾,夏天何以成为夏天?夏日来临,本攻略告诉你吃小龙虾的十个要点,让你带着知识吃虾,带着问题吃虾。注意,要点若把握住,须反复咀嚼消化才能融会贯通,切勿囫圇吞枣,不求甚解哦。

首先是口诀:
拉着你的手(用手抓起龙虾钳),轻轻吻一口(尝一下龙虾的味),掀起红盖头(剥龙虾的头胸甲),解开红肚兜(撕开龙虾的腹节),拉下红裤头(拽掉尾节、尾肢),让你吃个够(过上吃龙虾的瘾)。

吃虾攻略第一式:分公母
吃了这么多年小龙虾,很多人还不知道小龙虾还有公母之分,让我们一起涨个姿势。(图一)
相比而言,公虾的钳子略大,母虾的尾巴比较大。等到8月份的时候,公虾的黄比较多,母虾的籽比较多。

吃虾攻略第二式:看大小
小龙虾个头越大卖得越贵。下面就拿土豪必备物比较一下,带大家看看不同体重的小龙虾大概都是多大。(图二、三)
看过上图,以后就大概能估算出来几两银子一两肉了。一般像攻略君这种土豪都是挑大个的吃。

吃虾攻略第三式:白鳃才是干净虾
业内人士都知道,判断一只虾干不干净,得看虾鳃够不够白。因为鳃是小龙虾的呼吸器官,水里的杂质都要经过鳃的过滤。养在浅水区的虾因为水中杂质比较多,鳃都会发黑。而只有在深水中养殖的虾才会拥有干净的鳃(以及干净的心灵)。(图四)如果生长环境不干净,洗刷多少次也不能洗掉虾

儿内心的不纯洁的。

吃虾攻略第四式:咬头吃黄
虾黄含有大量人体必需的蛋白质、脂肪、磷脂、维生素等营养素,营养丰富,是虾身上最宝贵的地方,一般位于虾头位置。怎么吃虾黄才最爽?来看图(图五)。

照着图示位置一口咬下去,麻小的酱汁混合着鲜美的虾黄,这味道,怎一个爽字了得!(需要注意的是,只有去过头的虾才能这么咬,虾头前部的胃囊是不能食用的)

吃虾攻略第五式:剪胃囊
需要注意的是,只有挑出胃囊的虾才能这么咬,虾头前部的胃囊是不能食用的。(图六)

吃虾攻略第六式:剥虾大法
龙虾好吃,壳却难剥。来看看“祖传”攻略怎么剥:(图七、八)
将虾尾的壳捏过后,剥起来就容易多了。捏的时候要小心,不要被虾壳弄伤手指哦。真正的吃货吃麻小的时候一般是不戴手套的,这样吃才能更直接地感受剥虾的快感。

吃虾攻略第七式:分辨鲜虾和冻虾
冬季小龙虾产量比较少,一些商家就会在夏天时冻一部分虾冬天卖。冻过的虾和新鲜活虾怎么分辨呢?主要看虾肉的紧致程度。紧致光滑的是新鲜虾。

吃虾攻略第八式:抽虾线,吃虾青素

大部分卖小龙虾的商家会在制作之前把虾线去掉,但是这样做的话会使虾肉松散,影响口感。为了尝到最鲜美的口感,吃货们可以来get一下抽虾线的方法。(图九)

虾线就在图示位置,找到后就可以把它挑出来了。专业的吃货一般能抽出一整根完整的虾线。
虾线抽掉后背上的那块白色的肉不要扔,那是虾身上虾青素最多的地方。虾青素具有抗氧化、抗衰老、抗肿瘤、预防心脑血管疾病的作用。

吃虾攻略第九式:吃虾钳

相信大家都有这样一个困扰,小龙虾钳子上那块肉很难吃到。专业吃虾攻略教你怎么吃虾钳。
拽虾钳的时候,一定要拽接近交叉口的地方,不要拽尖部,这样才更容易拽出虾肉。拽出不完整不要着急,多吃几次就能做到了。(图十、十一)

吃虾攻略第十式:青虾红虾

专业吃货都知道,小龙虾分青虾和红虾。青虾是指刚脱完壳颜色发青的虾,虾壳较软,肉质鲜嫩,做熟后颜色发黄,一般在五月份比较多。红虾是脱完壳后长了一段时间的虾,肉质紧实,口感Q弹,做熟后颜色深红。
总的来说,青虾是小龙虾中的水嫩妹纸或小鲜肉,红虾是肌肉汉子(男汉子女汉子都是汉子)。