

我的节·记录



晒海米过程跟内陆地区晒粮食差不多。

文/片 本报记者 赵金阳

秋晒海米，“金钩”满地

中秋时节在长岛县南隍城岛上,有这样一种壮观的场景:海滩上成片的大锅冒起炊烟,刚打捞上岸的小红虾被以最快的速度倒在已经煮沸的大锅里,不用十分钟,一锅红虾便被煮熟,然后开车运走,热气腾腾的红虾被均匀铺在各个晾晒点。

“小金钩儿”是海米家族中的珍品,鲜美异常。因其色泽金黄,其状如钩而得名。每年春秋两季,渤海湾中有回游小红虾出没,渔人将其打捞上来,立灶煮熟,晒几日后,虾壳焦脆时即可掙制海米了。

金钩海米起初称为罗锅海米。据说乾隆皇帝在品尝御膳房呈奉的海米豆腐汤后,对产自登州府的海米连声称赞,并根据海米颜色、外形特点赐名为金钩海米。从此以后,罗锅海米就被称为金钩海米。

金钩海米分为大、小两种。用鹰爪虾制作的是大金钩,用渤海湾小红虾制作的是小金钩。质量好的金钩海米虾香浓郁、鲜美,仔细品味还会感觉出淡淡的甜味。

金钩海米的做法很多,切碎的大葱、青辣椒、香菜拌小金钩海米,会让人胃口大开。喝啤酒时来个海米拌黄瓜既鲜美又对味。炒菜也可以用海米来增鲜提味。包饺子、包子等最适宜用小金钩海米。三鲜水饺,特指的一鲜就是海米的鲜。即使是大对虾水饺,要做得好吃也要在馅料中加入剁碎的金钩海米,这样才能够吊出对虾的鲜味来,水饺的虾味才会更丰富饱满。



1.将捕捞的小红虾倒入煮沸的大锅中。



2.大火煮十分钟,小红虾就可捞出来了。



3.还冒着热气的熟虾被撒扬到晒场上。



5.这么金黄黄的一大片,内陆人会误以为是晒玉米。



6.去皮过程需要两三个小时。



7.去皮后的虾米,还需要进一步挑拣。

分类广告 订版电话: 0531-85196183
济南市泺源大街2号大众传媒大厦东门

锅炉商讯

★专业燃煤燃气锅炉改造
招代理15053718622

招生信息

●聘招生代理、安置法警
书记员053188661516



注销公告、挂失、声明、等信息可以通过本报官方网站
(www.qjwb.com.cn) 在线办理
刊登挂失广告格式可扫描二维码了解更多详情。