

香辣大虾 鲜香滋味儿跃上舌尖



清洗 去触角、剪长须、挑虾线

虾不仅味道鲜美,而且营养丰富,富含蛋白质、钾、碘、镁、磷及维生素A、氨茶碱等,是老年人的营养佳品,可清洗大虾不是一件容易的事儿。

周师傅介绍,买回来的鲜虾在清洗时,要先用剪刀将虾头的触角和长须剪掉,

然后用清水冲洗干净。接下来就要去虾线了,这是清洗过程中最重要的环节,虾线里面有很多细菌,而且腥味较重,用牙签挑虾线是最简单的方法,将牙签插进虾背部第三节虾壳中,用力一带,虾线就能够被轻松取出。

炒虾 大火收汁腥味散

学习了如何清洗大虾,接下来就要学习如何进行烹饪了。

周师傅先往锅里倒油,放入花椒、姜末、蒜末、川菜包(豆瓣酱)、八角炒出香味儿,然后放入大虾,加少许料酒、生抽、海鲜酱、蚝油,随即翻炒一下,可用汤勺向上翻炒,这样不会将大虾炒烂。接下来,用小火煮十几秒钟后,加入胡椒粉、干辣椒,待大虾卷曲时,放入鸡汁、啤酒,大火收汁,最后放入葱、葱油、青辣椒、红辣椒、洋葱,就可以出锅了。

周师傅说:“这道菜的关键是收汁,因为虾头里有虾膏,腥味儿较重,如果把汤汁煮干,腥味儿就会

消失。另外,酱料中所用的葱油是我自制的,方法也很简单,是在冷锅、冷油中放入姜、蒜、洋葱、葱段炒成的。”

红艳艳的大虾,混合着辣椒、花椒的香味儿,刺激着我们的味蕾。我顾不上烫只想赶紧尝尝,轻轻地咬上一口,在红色的外壳被咬开后,饱满而香嫩的虾肉就显露出来了。

香辣的虾肉和汤汁一起滑入嘴中,香味儿久久不散,又麻又辣的味道让人欲罢不能。“这样炒出来的大虾,比店里买的还好吃,而且还干净,我回家也要自己试着炒一下。”读者刘春说。

□本刊记者 李雨璐
文/图

“秋吃螃蟹夏吃虾”,在炎炎夏日,提到美食大多数人都会想到街头巷尾那红艳艳的小龙虾、香辣虾、油焖虾、口味虾。为了“邂逅”这一夏日美食,近日,记者与4名热心读者一同来到了位于老城区青年宫广场附近的海鲜小厨餐厅,开始了我们《大厨小菜》栏目的第7站活动。

本期参加《大厨小菜》栏目活动的3名热心读者是家住涧西区南昌路的陈缘(下图左一)、家住神州园的李代弟(下图左二)和家住西工区上阳路的刘春(下图左四)。

在炎炎夏日、食而无味之时,就让大厨周彬(下图左三)教我们做一道易学又好吃的香辣大虾吧。



《大厨小菜》邀您参与

《大厨小菜》第八期,我们将请大厨教大家普爆蛭子的做法,如果您想学,赶紧报名吧!

如果您是餐厅经营者,愿意教大家特色菜品的制

作方法;如果您是烹饪爱好者,想跟大厨学学手艺,那就和我们联系吧,我们在这里等着您!

电话:65233647
QQ群:247120045

大厨小菜
豪王海鲜小厨
地址:中州东路老城青年宫广场对面正义街内
电话:13803793673



6月16日,位于洛龙区厚载门街与关林路交叉口的正升金熙酒店正式开业了。该酒店是洛阳首家以婚礼为主题的一站式服务高档酒店。酒店在“创新、服务、务实”的企业文化理念指导下,为消费者提供专业、新颖的婚礼策划,让其拥有独具特色的完美婚礼,为其带来别具一格的高端享受。 今夕 摄



七一前夕,洛阳天府火锅饮食服务有限公司组织了20余名中层、高层管理人员,走进驻洛某部队进行联谊。他们参观了战士的营房,参加了简单的军训。 刘强 摄

喝啤酒、赢汽车

洛阳首届青岛啤酒节6月21日开幕

6月21日至6月30日,洛阳首届青岛啤酒节将在洛阳新区体育中心广场盛大开幕,该活动由青岛啤酒(洛阳)有限公司主办,活动时间为6月21日至6月30日。

参加“酒王争霸赛”,喝啤酒,赢汽车!

“酒王争霸赛”是这一届啤酒节的重头戏,在啤酒节期间每天都有比赛,所有市民都可以现场参与。主办方免费供应啤酒,比赛分为速饮、吸饮和定时饮,三项综合成绩排名第一者即是冠军。为期10天的啤酒节每天会选出洛阳“每日酒王”,“每日酒王”可以在现场获得丰厚的奖品,同时还有资格参与6月30日的“洛阳酒王”总决赛,奖品为一辆汽车。“洛阳

酒王”还可以免费到青岛旅游,参加青岛国际啤酒节的酒王大赛。

精彩游戏、惊喜大奖等你来!

这一届啤酒节盛况空前,好戏连台:冰爽的啤酒、扣人心弦的“酒王争霸赛”、精彩无限的嘉年华游戏、令人心动的大奖等待您的到来。啤酒节共设主舞台区、文化展示区、畅饮区、美食区、嘉年华区、联合推广区、全民星周末区等特色展区,同时还有神秘明星为洛阳首届青岛啤酒节助兴。

此外,为了方便洛阳市民出行,在啤酒节期间,洛阳新区体育中心广场附近的公交车末班车的发车时间将延长至22:00。