

食尚搜索

夏日的火辣 只有小龙虾最懂



川味小龙虾



□记者 王振华 文/图

夏天的炎热天气虽然让人不爽,却给吃货们带来了一些特别的美食,譬如小龙虾。此时正是小龙虾黄满、肉肥美的时候,虾钳里都能吃到弹牙雪肌,一份颜色鲜红亮丽的爆炒麻辣小龙虾会让人食欲大增。洛阳晚报记者寻了几处吃美味小龙虾的地方,“麻小”爱好者可以去大快朵颐。

王记爆炒小龙虾

王记爆炒小龙虾可以说是专门做小龙虾生意的名店,在关林一带名声很大。

老王家的小龙虾不但麻、辣,细细品味还有甜、咸、香等味道,老王说这是因为炒制过程中放了由十几种原料熬制而成的秘制酱料。老王的儿子介绍,店里的虾是从湖北运来的青皮虾,皮软、过油后发脆,肉质好。活虾运来后先用清水淘洗四五遍,然后店员把小龙虾去头去尾,挑出虾线,再用清水洗四五遍,经过这样几道工序之后,才把洗净的小龙虾过油炸,最后添加葱、姜、蒜、川椒等作料炒制成麻辣、微辣、蒜香等不同口味。吃完小龙虾,很多食客会点一份手擀面倒进盘中,伴着小龙虾的汤汁,面里增添了一股浓香。

地址:开元大道与忠义街交叉口北200米开元特色美食夜市广场

价格:大份(约2.3公斤)108元、中份(约1.7公斤)88元、小份(约1公斤)68元

提醒:该店下午5点半营业,每天定量供应115公斤小龙虾,卖完为止。该店曾创过最快1个小时就卖完的纪录,想要来这里吃小龙虾的食客,一定要早下手。



王记爆炒小龙虾

推荐

推荐

推荐

虾比叨



虾比叨的用餐环境

虾比叨是一家开业不久的新店,不同于大排档的闹哄哄,该店不但窗明几净,而且室内装修很有特色,满墙的海报介绍了该店有“全洛阳最能侃的老板”“全洛阳最火辣的服务员”“全洛阳最鲜活的小龙虾”等,让人读后忍俊不禁。

据老板介绍,店里的小龙虾来自北京簋街,运到洛阳后先用水枪冲洗干净,把死虾挑出来,然后让活虾都“住进”带有空调的房子。为保证新鲜,食客点几只虾,店员便从箱子中取出几只活虾,拿到后厨现做。做好的小龙虾每一只都是完整的,剥掉虾头就会露出大块的虾膏,虾身肉质肥美,虾钳里也能挑出弹牙的嫩肉。

地址:涧西区珠江路与周山路交叉口北30米

价格:该店的小龙虾按只卖,根据小龙虾的个头大小,每只分为15元、10元、8元、5元。

提醒:该店24小时营业,每天晚上7点左右座位最紧张,要么打电话预约,要么错峰去吃。

老海啤酒小院

老海啤酒小院是一家大排档,这里的爆炒小龙虾也别具特色。掌勺的厨师说他所用的配料都很常见,做出来的味道却与众不同,主要是由于下料的时间和比例不同,出锅的小龙虾更加偏重鲜、香。该店的小龙虾除了麻辣和蒜香口味,还有干辣小龙虾,食客把小龙虾的肉剥出来后,蘸料吃。

地址:洛龙区聂泰路博物馆南200米路东

价格:每份48元,大约0.6公斤虾。



老海家啤酒小院的厨师正在炒虾

让鸭脑壳飞

让鸭脑壳飞是一家主营川菜的小龙虾店,店里的厨师来自重庆,该店的爆炒小龙虾带有地道的川味儿,够麻、够辣。该店的小龙虾个头均匀,色泽亮丽,一盘小龙虾端上桌,看上去更像一件艺术品,吃起来外焦里嫩,非常入味。

地址:涧西区中州路与天津路交叉口南100米路西

价格:每份58元,约0.8公斤虾。

小贴士

1.小龙虾的蛋白质含量很高,且肉质松软,对身体虚弱以及病后需要调养的人是极好的食物。但是,蛋白质腐烂后对人体健康会带来损害,所以放置太久的小龙虾最好不要吃。

2.用洗虾粉洗过的小龙虾,往往看上去非常干净,色泽鲜艳,但这样处理过的小龙虾虾钳很容易脱落。如果您吃到的小龙虾虾钳普遍较少,使用过洗虾粉的可能性就比较大,因此掉钳的小龙虾要慎食。

3.在吃小龙虾之前要仔细观察:如果尾部蜷曲,说明入锅之前是活的;如果尾部是直的,说明入锅之前已经死了。死的小龙虾可能引起铅中毒,不能吃。此外,龙虾头部易吸附重金属和细菌,所以食用时最好去头。