



封4

淮海晚报

2017年5月5日

星期五

责任编辑:刘海峰

电话:89880092

记者今天  
来上班

# 美美的高跟鞋 香香的小龙虾

香 气诱人,美味十足小龙虾,是大多数人不可抗拒的美食。正值龙虾季,记者要去体验的工作就是烧龙虾。

记者上班的地点是位于前进路上的“孙家龙虾”店。原本,在记者眼中,烧龙虾不过就是拿大勺子在锅里搅搅,应该没什么难度。但是,当记者穿着高跟鞋,高高兴兴去上班后却发现,原来烧龙虾并不是一件容易的事,而且,烧龙虾根本不适合穿高跟鞋。



## 分拣——区别大小要看龙虾钳

20日下午一点,记者来到“孙家龙虾”店。由于事先已经商量好,所以记者就直接兴冲冲地奔向厨房。这时,负责人孙伟拦住了记者说:“要先把龙虾分拣一下。”

记者在店面口看到,龙虾被装在一个个泡沫箱里。孙伟告诉记者,这些龙虾都是当天从塘口发过来的,现在每天要进700斤到800斤,在烹饪之前,首先要按大中小个头进行分拣。

记者在店里工作人员的指导下,把泡沫箱里的龙虾倒进蓝色的筐里,并剔除死虾。由于很少接触活生的小龙虾,记者感觉十分兴奋。剔除完死虾和品质不好的虾后,记者又把它们倒进红色大桶里进行分拣,按照大中小个分别放进相应的筐里。

戴上白色纱制手套,坐在小凳子上分拣龙虾时,记者就开始后悔为啥要穿高跟鞋来臭美,太不方便

了。身边的分拣阿姨穿着平底鞋,蹲下起立,动作娴熟迅速,而穿着高跟鞋的记者,不仅行动不便,好几次还被龙虾钳夹到手。

“你要捏着它的屁股,这样才不会被夹。”阿姨边教我边示范。不仅如此,记者对龙虾大小也没啥概念,总感觉个头都差不多。“区别大小要看龙虾钳,钳子大的个头就大,钳子小的个头就小。”阿姨耐心地指导记者进行分拣。

差不多弯腰分拣了两个小时后。“现在应该可以开始上锅烧龙虾了吧?”记者问道。“不着急,虾还没洗呢!”孙伟笑着对记者说。原来,还有洗虾环节。那么,“洗虾是不是就用清水擦一擦呢?”记者问道。“将龙虾静置一小时,让龙虾吐出杂质,然后用超声波清洗,这样比用水清洗更干净。”孙伟告诉记者。

## 打包—— 龙虾、虾卤要分离

在经历了近一个小时的烧制后,记者以为终于可以坐下尝一尝自己烧的龙虾了,但是,还没完。“有客人要打包龙虾,你去帮忙打包一下。”孙伟对记者说。

正当记者对着塑料袋和沾着老卤的龙虾发愁时,厨师师傅在一边教记者:“把塑料袋撑开,然后把龙虾滤干老卤后装进袋子里。打包的时候,塑料袋的口要松,不能扎太紧,防止闷坏虾的口感。”记者按照师傅的指导,尝试着给客人打包龙虾,还好这位客人挺有耐心,没有责怪记者的动作太慢。

在把包装袋装进盒子的时候,师傅又熟练地打包好了一袋老卤,并告诉记者说:“装进盒子里的龙虾要虾卤分离,只称虾的重量,不能算上老卤的重量,确保足斤足称。”

在经历了分拣、洗虾、烧制、打包的过程后,记者的体验终于圆满结束。记者不忘老本行,询问孙家龙虾负责人孙伟:“要确保龙虾的好味道,您觉得什么最重要?”孙伟告诉记者说:“食材要新鲜,龙虾产地的水质要好。我们店在高邮湖有专门的龙虾养殖基地,确保龙虾品质。”

■淮海晚报记者 丁冬

## 烧制——大锅烹煮时不能搅拌

经历了分拣和洗虾环节后,终于要开始上锅烧龙虾了。孙伟告诉记者,在每天晚上客前半小时左右,大概在六点半,要在灶头预备一批烧好的龙虾,大概150斤。“基本每种口味都会烧一些,客人点的最多的蒜泥和十三香口味会多烧一些,以58元/斤的中等个头为主。”

记者首先上手烧的是客人最喜欢的蒜泥龙虾。别看蒜泥龙虾里只有龙虾、蒜泥和老卤三种原料,可烧起来却是一门技术活。孙伟告诉记者,蒜泥龙虾的老卤、蒜泥需要提前配置,他们家有独门配方。

按照店里厨师师傅的指示,记者先将新鲜生猛的龙虾倒入锅中,开至大火,烧三到五分钟,待龙虾微微变成粉红色时关大火,改成小火焖制,然后添加蒜泥。蒜泥的打发由生姜、小米辣、大蒜按照比例榨取而成,并且在其中添加了由菜籽油、色拉油、猪油按照比例调制的混合油。添加蒜泥后,进行小火焖制。这时,记者拿起大勺子准备在大锅里搅拌,师傅立马制止了记者说,“烧龙虾时不能搅拌,否则会吧虾钳弄掉。”

在厨房光滑的地面上烧龙虾时,记者愈发后悔自己穿了一双格格不入的高跟鞋。不过,只要能把龙虾烧得好吃,管它是高跟鞋还是拖鞋。据厨师师傅介绍,根据龙虾的大小、壳的硬度以及屁股肉的多少分为较大的龙虾和较小的龙虾,“大龙虾一般烧15分钟左右,小龙虾烧10分钟左右就行了。”

在烧完蒜泥龙虾后,记者又体验了一把十三香龙虾的烧制。烧十三香龙虾的步骤并不繁琐,着重需要关注老卤的熬制和火候的控制。据介绍,老卤中含有啤酒和中药材,而且火候很有讲究,不熟练的人烧出来的龙虾会偏干,而且虾钳张牙舞爪,肉质不弹。师傅尝了一个记者烧出来的十三香龙虾后说:“嗯,还行,好吃。”

据孙伟介绍,孙家龙虾的厨师师傅有十几年的烧龙虾经验,而且,店里每天都在预估客流后安排进货量,坚决不卖过夜虾。“过夜虾的口感很柴、很面、很硬,总之店里不会卖过夜虾。还有就是,一定不能有毒虾,死虾的味道会损坏老卤品质。”孙伟说。



淮海晚报官方微信二维码

如果你想让晚报记者去体验你的职业或岗位,请把你的想法和联系方式发送到淮海晚报官方微信,我们会及时和你联系沟通。

提供“一站式”  
创业服务

# 淮安创业大学昨日揭牌成立

有 创业热情,却不熟悉方法和门道;有了好项目,却缺乏场地和资金……碰到这些情况怎么办?记者昨日从市人社局获悉,淮安创业大学于昨日正式揭牌,将为社会创业者和大学生群体,提供科学有效的创业方法和全面周到的创业服务。

## ●3年将培训4000人以上

昨日上午9时,在江苏财经职业技术学院校园内,淮安创业大学和江苏财经职业技术学院创新创业学院一同揭牌成立。据了解,淮安创业大学由市人社局、北京华普亿方集团和江苏财经职业技术学院三方合作共建。

根据合作时制定的目标,3年内淮安创业大学将组织开展创业培训4000人以上,落地创业项目100个以上。每年培育省级优秀大学生创业项目不少于10个。开展创业大赛、国内外高峰论坛、特训营、创业活动100次以上。作为合作方,人社

部门将提供相关政策支持;北京华普亿方集团将提供全程创业培训,开展培训活动,对创业者进行指导,并建立孵化基金,帮助创业项目落地;江苏财经职业技术学院负责配合企业开展创业培训、实训招生。

## ●将面向社会创业者开课

作为提供“一站式”创业服务的新型社会大学,淮安创业大学以大学教育的环境、社会办学的模式进行教学,凝聚政府、企业、学校三方合力,目标培养出“有项目、有资金、有政策、有辅导”的毕业生,激发全民创新创业的热情。

据江苏财经职业技术学院创新创业学院院长邹瑄介绍,已正式投入使用的淮安创业大学总面积超过5000平米,包括创业测评、创业培训、岗位模拟、项目路演、成果展示等功能区,将构建集聚创业知识教育、创业指导、创业培训、实践教育与创业孵化为一体的全方位创业服务体系。

“目前,创业培养教学先从大学生群体开展,面向社会创业者的培训计划正在制定之中,有可能在下半年开展培训。”市人社部门相关负责人介绍说。

■淮海晚报记者 周涛嘉 通讯员 孙亥