



2017年10月13日 星期五 责编:梁丽琴 美编:季晓旭 电话:89880092



**解蟹** 黄丰腴的母蟹，膏若凝脂的公蟹，它们是专属于这个季节的味道。今年淮安的螃蟹又大又肥，价格也很亲民，正是大快朵颐之时。

关于螃蟹的吃法，除了清蒸外，还有很多花样的吃法，如浓郁的咖喱香味与肥美的蟹肉结合而成的咖喱蟹，又香又辣、好吃到停不下来香辣蟹，以及醉螃蟹、螃蟹炒年糕等多种吃法。今天，记者请厨师和资深吃货来分享几种关于螃蟹的花样吃法。



## 金秋时节 “蟹”逅花样吃法

### 香辣蟹:又香又辣 劲爆口感

清蒸的螃蟹固然美味，但是一盘又香又甜的香辣蟹绝对会带给你完全不同的味蕾体验。而且，香辣蟹吃完之后，还可以继续加水涮火锅，变成一道香辣海鲜火锅。

香辣蟹怎么做才好吃？后厨餐厅的大厨张以林示范了一道几乎“零失败”的炒香辣蟹。

“做香辣蟹有一个最常见的问题就是，螃蟹的肉会被炒散，所以就必须要有一个特别的步骤——将螃蟹进行油炸定型。”张以林表示，香辣蟹的炒制方法多种多样，重点是要体现出香味和辣味。香味主要靠油炸；而辣味，除了可以直接炒干辣椒

外，还可以用火锅底料，也可以用郫县豆瓣酱进行调味。

★具体步骤：

- 第一步，将螃蟹彻底清理干净。
- 第二步，将螃蟹切成两半，在切口处蘸上生粉，然后将放入热油中炸1分钟左右定型。
- 第三步，准备好葱姜蒜、干辣椒，放入热油中大火快煸，然后再加入一小块香辣或者麻辣味的火锅底料进行大火快炒。
- 第四步，将之前油炸好的螃蟹加入锅中翻炒5~8分钟后出锅即可。

### 时兴做法:醉螃蟹 螃蟹炒年糕

今年，在一些私房美食商家的带动下，一种比较新的螃蟹吃法——醉蟹也流行起来，受到吃货们的喜爱。

据张以林介绍，醉蟹的做法其实比较简单，但是由于咱们淮安大多数人吃不惯生的螃蟹，所以可以做一道醉熟螃蟹。

★具体步骤：

- 第一步，调制卤汁。将生姜、花椒、八角、桂皮、陈皮、生抽、冰糖等调味料放在一起煮开，然后再加入花雕酒煮开，将其中的香料过滤后，留下卤汁；

第二步，将蒸好的螃蟹放入卤汁中入味，大概腌制10小时左右即可。

“醉螃蟹算是一道冷菜，其中最正宗的做法应该是直接用卤汁浸泡生螃蟹，如果不喜欢生冷的螃蟹，就可以按照上面介绍的，蒸熟后再用卤汁入味”。张以林介绍说。

此外，螃蟹炒年糕近两年也比较流行。

和上述炒香辣蟹的过程类似，在螃蟹七分熟的时候加入年糕一起翻炒。诱人的蟹肉蟹黄与香香糯糯的年糕组合在一起，鲜香入味，口感绝佳。■淮海晚报记者 刘晓兰

### 咖喱蟹:泰式风味 回味无穷

咖喱是泰国料理中常用的一种酱料，将咖喱的浓香与蟹肉的鲜美融合起来，这道充满浓郁泰国风味的咖喱蟹定会让您回味无穷。

如何做咖喱蟹？本地吃货戴盈有自己的独到经验。

“咖喱蟹的做法并不算复杂，但其中的咖喱酱料一定要正宗地道”。戴盈介绍说，为了做好咖喱蟹，她一直坚持自己熬制咖喱，“主要是图一个新鲜，口感细腻，味道浓郁”。

据介绍，咖喱酱的制作，主要采用手工研磨的方法，将南姜、香茅、香菜籽等十几种草本原料研磨之后，熬制3个小时，“咖喱酱的熬制看似简单，其实是个比较复杂的过程。如果觉得熬制咖喱酱过于复杂，也可以直接从超市购买咖喱”。

在制作咖喱蟹之前，先将螃蟹清洗干净。可以用水和白酒混合起来，将螃蟹放进去浸泡几分钟，不仅可以刺激螃蟹将体内的脏物排出体外，去腥，同时也可以将螃蟹醉晕。然后用刷子将蟹脚内的

泥沙去除，把蟹脐翻开，将脏物冲走。最后将螃蟹的脚全部剪下来。

做好上述准备工作后，就进入了具体的操作环节。

★具体步骤：

- 第一步，将红洋葱切丝，香茅切段（香茅是一种泰国香料，可以在超市中买到），再准备姜片、大蒜。
  - 第二步，热油锅中放入蒜片和姜片爆香，再放入洋葱、香茅，加入咖喱酱、水，待咖喱酱全部融入汤里后，倒入半瓶椰浆（椰浆也是泰餐中常用的调料，主要是为了增加香味）。
  - 第三步，将处理好的螃蟹倒入其中煮熟即可。
- “咖喱蟹的口味完全是泰餐的风味。我最爱的一种吃法就是先吃螃蟹，然后用剩下的咖喱酱拌米饭吃，非常美味”。戴盈表示。



广告

**易百装饰**

Senior residential custom  
设计100 寻找您的家装灵感!

百人堂高端工作室 / 新悦湾装饰工作室 / 易百装饰直营工作室

咨询热线: 83110222 公司地址: 天津路河畔花城商铺(清隆桥北侧)