九九归一,龙虾遨游“蓝海”

喜欢吃龙虾的朋友们或许有这样的回忆,龙虾从市场上买回家,妈妈右手拿着刷子,左手捉住龙虾,左一下右一下使劲刷,一小盆龙虾要洗半天才能下锅。

但是,大饭店里,有的一天要卖出上千斤龙虾,要是一只只刷,顾客恐怕早就跑光了。事实是,他们不仅上菜快,而且龙虾干净又美味。他们是怎样做到的呢?近日记者走访了几家大饭店,为您揭开其中的奥妙。

九九归一,终成正果

“九九归一,终成正果”,用这句话描述龙虾进“京”9年所走过的艰辛历程,一点都不过分。2001年,华江饭店将龙虾引入南京的宾馆饭店,开启“龙虾元年”。2003年,星湖饭店的“红透龙虾”成为南京市第一个有注册商标的龙虾产品。随后蝦公馆、龙宫、金塘、世纪缘、绿阳春、俏江南、滋奇等饭店纷至沓来,把龙虾的经营一步步推向多元和高潮。从街头巷尾不入流的大排档,到星级酒店五六百元一份的“贡品”龙虾,南京的龙虾产业正一步步走向品牌之路,健康之路,美味极致之路。

然而日渐旺盛的龙虾市场也带来了一系列行业自律的问题,在其他地方,龙虾品质差异及烹饪方法不统一,有的甚至把死虾也端上桌;龙虾原料市场不规范,定价过高;各种评比层出不穷,档次格调不高。这些缺乏章法的厮杀,俨然把龙虾市场变成一片“红海”。

南京餐饮商会从“蓝海战略”出发,在全国率先发起成立了第一个龙虾专业委员会,引领南京龙虾餐饮企业走向龙虾菜肴产品创新、龙虾烹饪技术创新和龙虾文化创新的全新领域。以星湖饭店的清水龙虾和麦场烤虾两项发明专利为标志,南京龙虾烹饪技术创新进行得如火如荼。

龙虾餐饮的创新不仅仅局限在菜肴产品上,还在龙虾的上游原料和下游产品创造新价值方面开拓了崭新局面。在最近的“洗虾粉”事件中,消费者将食品安全问题与龙虾联系在一起,各品牌店家迎风挺立,经受住了严峻考验,在原料加工方面不约而同地开始了技术创新,从原料的源头上把好龙虾的安全关。值得一提的是,南京的龙虾大佬们从龙虾规模化连续生产、龙虾外卖连锁、创立虾道文化和龙虾衍生产品等四个方面,为龙虾餐饮经营立体式全方位地拓展了龙虾新的价值领域。

如今,我们欣喜地看到南京龙虾品牌企业早已走出传统的同质化竞争红海,已在蔚蓝的大海中,扬帆远航,奋力搏击,创造出更大更新的龙虾新天地。

龙虾也分三六九等

话说龙虾进了星级酒店,身价一夜猛涨;如今“虾兵”跟“蟹将”一样,也分三六九等。外行看热闹,光顾夏夜里打着赤膊,坐在路边摊上喊,“小二,来5斤龙虾,一箱啤酒”,内行可就要看门道喽!

鉴于有人喜欢下馆子吃现成的,有人喜欢买回家自己整,咱就花开两朵,各表一枝。

要的就是“全须全尾”

龙虾上桌讲究全须全尾。这样的要求除了保证虾身的整体美观外,更重要的是为了龙虾的营养成分不流失。业内人士告诉记者,烧制龙虾时保证虾身完整,虾肉的胶原蛋白就不会流失。龙虾的大脑壳如果在下锅前被“咔嚓”掉,尾部肌肉会瞬间收缩,造成肉体不饱满,口感也大打折扣。再者就是为了美观,刚才还张牙舞爪的大龙虾,经过厨师精心烹制,顷刻间便成了盘中美味。所以在摆盘时,还能体现龙虾原有的体态,更能增加食客的食欲。

安全温度保证健康

据星湖饭店刘总介绍,上桌后的龙虾讲究“红”和“亮”,虾壳颜色鲜红,说明烹饪时达到“安全温度”,也就是150℃—180℃。因为只有达到了适合的温度,虾壳中含有的甲壳素发生反应,使得龙虾红亮诱人。低于安全温度烧制出来的龙虾,不但颜色泛黑,而且不卫生,龙虾是寄生虫的中间宿主,因此只有达到一定的温度,才能保证龙虾食用时的卫生和安全。

秘诀在于虾源

洞庭湖、鄱阳湖和洪泽湖是中国龙虾主要产地,因为这些湖泊水质好,产出的虾子干净。业内人士说,龙虾喜欢生活在水草和食物丰富的地方,污染严重的地方,龙虾生存不了。调查显示,传言越脏的地方龙虾生长得越好,是没有根据的。

蝦公馆吕总告诉记者,挑选优质的龙虾品种是制作美味龙虾的基础,辨别龙虾最重要的方法是“捏”,捏虾尾部。先从正面上下捏,看是否有肉,再从侧面捏,看肉质是否饱满。尾部饱满说明已经成熟;反之则说明龙虾还没有长好,煮熟后肉质松软。龙虾肉质饱满,口感筋道。反之则僵硬,粘牙。

龙宫刘总说,挑选时把龙虾翻过来观察它的尾部,正常情况下,尾部内侧应该是米色的;如果颜色太白,则有被“洗过”的嫌疑,千万不能买。其次,用手捏一捏龙虾的尾巴,龙虾喜欢往水底淤泥里钻,尾巴上难免带上泥巴。可以用指甲轻轻刮一下,如果掉下很多黑色粉末,则说明这个龙虾生活在含铅量比较高的水里,绝对不能要。

“青箬笠”挑战“大红袍”

惠民桥水产市场信息科的章科长介绍龙虾在生长过程中要经历6—7次“蜕壳”。刚出生的龙虾,虾壳是米色的,慢慢地虾壳开始泛青,再长大一些,虾壳才会变红。这个时候的龙虾太小,还不能吃,它将经历第一次蜕壳。蜕去红色硬壳后的龙虾,里面还有一层软软的青壳,在这层青壳包围、保护下,虾身逐渐长大。随后青壳渐渐变红、变硬,最终蜕去。如是反复三次以后,龙虾才能长到一定“规模”,得以上市。上市后的龙虾还会经历3到4次蜕壳。因此,市面上的青壳龙虾不一定比红壳龙虾小,但青壳薄而软,分量轻,最受有经验的“老饕”青睐。

八仙过海 各显神通 看各饭店如何洗虾

最昂贵的洗法 维C+苏打+柠檬酸

“8‰维C+6‰苏打+6‰柠檬酸”,是出口欧盟和美国的标准洗涤方法。中国、美国是世界上小龙虾的两大输出地,所以中国大型企业致力于成品小龙虾出口。食品检测自然要符合欧盟标准。据说维C+苏打的洗涤方法可以将虾肠洗白。但是用这种方法也有两个弊端:龙虾死亡率高,据统计洗过后的龙虾,死亡率在30%—40%之间,其次是维C成本巨大,每吨大约在五万到六万之间,十分昂贵!

中国企业将制作成西式口味的小龙虾,大多通过海运,输送到欧洲各国,北欧的瑞典和丹麦等地一年一度的“龙虾节”,使用的就是来自中国的小龙虾。看来小龙虾不仅是中国人的最爱,它已经张牙舞爪走天涯了。

最有创意的洗法 高压水柱冲刷

在星湖饭店的操作间,记者看到3个1米宽,1.5米长,0.5米高的池子紧密相连,3个池子上方各有一个水龙头,打开后水流强劲;池子里放水后,下方圆孔通过增压泵喷出氧气。把龙虾从左到右,先放进第一个池子,冲刷、涤荡后用网兜捞出,直接放入第二个注了清水的池子,第二次冲刷、涤荡,再捞出放入第三个池子。三个池子走完后,龙虾被装入一个个蓝色塑料方筐,推送到隔壁小房间。

小房间里的“秘密武器”据说价值超过10万,完全是钢铁构造,主要构件是一条传送带,通过定滑轮上下平行移动。传送带下部是一个过滤网,开始工作时,传送带沉入水下,上面倒满龙虾。打开电闸,传送带下方冒出气泡,咕嘟咕嘟像是在煮虾,其实水是冷的。“煮过”两分钟,关闭一道电闸,开启另一道,传送带慢慢浮出水面,由低处往高处传送龙虾运到最高处,自然掉落在下方准备好的筐内,这些筐子被直接送往厨房。

整个一套流程完全是富含科技含量的流水线,但由于机器价格昂贵,在南京只有不多的饭店使用。

记者拿起一只“洗完”的龙虾,发现它的精神状态还不错,张牙舞爪的。

最健康的洗法 醋+盐

华江饭店周书记对自己的洗虾方法直言不讳,“醋和盐都是人们日常生活中每天吃的东西,用调料洗龙虾,食客们才能吃得放心!”

首先虾源我们就是挑最干净的,挑虾的工序是最耗时、耗人力的,但是我们一直坚持这么做,周书记向记者介绍道。将精挑细选的小龙虾直接放到兑了醋和盐的清水里,浸泡15分钟,迫使龙虾吐出腮部的脏物,基本上经过浸泡后的小龙虾已经非常干净了,再用清水冲刷3次,就可以进厨房了。

这种方法倒是可以推荐给家庭主妇们,醋和盐都是常备的调味品,只要掌握一定的配比,在家烹调小龙虾时,选择此种方法倒是简单、省力。

最传统的洗法 人工洗刷

家庭烹制小龙虾时,人工洗刷是最常见的洗涤方法。如果在饭店里,此类方法则需要大量的人工来完成,这种是最贴近老百姓生活的洗涤方法,目前南京有不少饭店仍然在使用,并且成为店家宣传的内容。龙宫、滋奇和世纪缘等店家就是使用这种方法的代表。

快报记者 苑纯洁

(本版图片除特别说明外均为资料图片)

快报记者 辛一 摄

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:15850520386

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:15850520386