

快报读者“创意龙虾”大比拼

上期的《美食休闲周刊》，我们推出了龙虾调查问卷，收集快报读者对于龙虾创意做法的奇思妙想。热心的读者们不仅将自己的创意发往都市圈网、记者的邮箱，甚至还填在报纸上亲自送过来，让记者受宠若惊！

读者们都这么认真，记者当然要对大家“负责”了。本期，记者特邀读者最想前往饕餮的龙虾店家——星湖饭店的餐饮总监姥海涛先生精彩点评咱快报读者的“创意龙虾”，并评出3名最佳创意奖。 快报记者 彭凌梅

一、锅贴龙虾(获奖)

像小鱼锅贴一样的做法做龙虾，中间是龙虾，旁边贴饼，饼蘸着龙虾卤吃，肯定美味啊！

精彩点评：这个创意非常好，菜点结合，红烧龙虾结合锅贴会是最好的搭配，既能吃到龙虾虾黄的鲜又能品尝到虾卤和锅贴的香、美。

二、奶油龙虾(获奖)

将锅预热，放入1大匙奶油，将洋葱丁炒香，再放入龙虾肉、虾头、虾壳略煎一下，倒

入2大匙白兰地，再引火到锅内，让酒精充分燃烧，再倒入牛奶及1/2杯高汤，煮约2分钟后熄火，将虾肉取出备用。另取一锅，放入3大匙奶油，将面粉12杯倒入，以慢火炒匀后，再加入高汤3杯、香料、番茄糊及之前做好的汤汁食材。转中火煮开后熄火，过滤出浓汤汤汁，最后将汤汁再次加热至滚，熄火后加入1/2杯鲜奶油，用适量盐及胡椒粉拌匀即可。

精彩点评：西餐做法，烧制时要注意几点：A、面粉和奶油炒制时要注意用小火，注意面粉和水的比例；B、虾仁加热时间不能过长；C、在面粉炒制时最好加点洋葱。

三、鲜辣凉拌龙虾(获奖)

调料：姜末、蒜末、葱末各适量，辣椒粉少许，蚝油大量，胡椒粉大量，蒸鱼豉油，香醋各适量，啤酒量看个人喜好，麻油，盐，糖，鸡精各少许。

原料：小龙虾

做法：1、用手捏紧小龙虾的头部，把小龙虾头盖壳揭去；

2、把小龙虾掉转身，看清尾部中间的那片尾翼，右手捏

住中间那片尾，用力往外扯，便可扯出虾的肠线来；

3、放在水龙头底下，用一把牙刷再认真地把小龙虾刷干净；洗刷的龙虾放进清水最后沥干水；

4、小龙虾彻底沥干水；烧热油到油面微微冒烟时，下小龙虾炸，待小龙虾全部变红后，捞起晾一会；

5、第二次把小龙虾放入油里重新炸一遍，直至小龙虾炸熟透，捞起放入一大碗；

6、趁小龙虾尚热，下所有调味料和小龙虾一同拌匀；

7、戴上一次性手套，用手拌才拌得均匀；

8、拌后，静置10分钟，使小龙虾彻底入味即可。

精彩点评：读者表达得不错，也很专业。龙虾光用水刷洗是洗不干净的，必须高油温炸才能把腹部虾钳缝隙中的脏分离出来。此菜加工要注意几点：龙虾虽然炸熟，但虾黄没有完全凝固（虾黄只有在水煮时才会完全凝固）；静置10分钟时间太短，须30分钟以上；重复炸虾已破坏了虾红素，会产生焦糊味或虾臭味，影响菜肴的味道。

全国征集优质虾源！

《美食休闲周刊》读者向记者提出了这样一个问题：南京买到的优质小龙虾，到底是哪里养殖的？

于是，本刊策划发起“全国征集优质虾源”的养殖户自荐活动，并将组织南京各大饭店的老总与感兴趣的市民前往考察，并评选优质龙虾养殖基地！

参与本次活动，你需要填写以下信息。

1. 养殖地在什么地方？
2. 月产量多大？
3. 你养殖的龙虾有什么优点？
4. 你的龙虾售价是多少？

报名方式：

1. 发送邮件至记者的邮箱 penglingmei@yahoo.cn。
2. 拨打本刊电话 025 - 84783633, 84783635。



红透龙虾
金陵鲜韵

八年努力，又鲜了一点

2010年龙虾鲜味奥秘的破解，
让红透龙虾更加鲜美

星湖饭店
XINGHU HOTEL

地址：中国南京市汉中门大街65号 贵宾品鉴专线：025-86569777