

满口鲜美 清蒸虾虎原汁原味

五一将至,青岛的小海鲜正在等你排队打卡,其中“满身带刺”的虾虎尤其鲜美。虾虎有很多俗称,仅青岛就有“虾虎”“皮皮虾”“虾爬子”等多种称呼。其实,虾虎的学名叫“虾蛄”,在我国沿海地区都有分布,尤其以黄渤海数量最多。每年吃虾虎最好的季节是春秋两季,“春挑母,秋吃公”是青岛人吃虾虎心照不宣的默契。春季,母虾虎正处于产卵期,几乎个个带子,肉质鲜美;而到了秋天,母虾虎产卵结束,有可能出现空壳现象,所以秋天的公虾虎更饱满鲜美。一兜兜活蹦乱跳的虾虎被打捞上岸,长度比成年人手掌还长,每一只都带着新鲜的海水味道。

在吃上颇有研究的青岛人,虾虎做法可谓五花八门,清蒸、椒盐、香辣、蒜香……N种做法将虾虎的美味发挥到极致,但清蒸一定是各种吃法中的首选。青岛李沧喜来登酒店中餐行政总厨马维涛给记者演示了清蒸虾虎的做法,这里的清蒸并非隔水蒸,而是利用虾虎自身水分的一种蒸煮方式:“首先将虾虎清洗干净,清洗的时候最好戴手套,防止被虾虎身上的刺划伤,虾虎一定要刷洗干净吃起来才过瘾。”准备做虾虎用的调料,大葱切成段,生姜切成姜片,将姜片和葱段一起放入锅中,再将清洗好的虾虎倒入锅中,然后撒上适量食用盐翻拌均匀,盖上盖子开中火。要记住,锅中不要加水,也不要加油,调料不要放太多,否则会影响鲜味。“一会锅里就会出现水分,一直烧至上汽之后,再烧大约5分钟左右就可以了。”虾虎熟了,马维涛打开锅盖,一股鲜味扑鼻而来,把虾虎盛出来,剥掉壳直接就可以吃了。

清蒸虾虎能够将鲜味锁住,不用水煮,不用油煎,虾虎的鲜美都原汁原味地保留下来了,这样做出来的虾虎肉特别香,口感筋道,紧绷有弹性。马维涛说,也有食客图方便,用水煮虾虎和隔水蒸的做法,但那样水分很大,鲜味都随着水跑走了,虾虎肉的口感也会变得松散,而用这种方法做出来的虾虎肉非常紧实有嚼劲,和其他方式做出来的味道绝对不一样。做好的虾虎可以直接吃,还可以调个料汁蘸着吃,这样会让口味更丰富。

外酥里嫩 椒盐虾虎口感丰富

在青岛,虾虎一年可以吃两季,一个是春季,一个就是秋季。买虾虎,当然是越新鲜越好。

“虾虎是我最喜欢的海鲜之一,它肉质细腻,味道鲜美还回甜。”爱美食的诗娴是一位来自鲁西南的女孩,嫁到青岛后,她和公公婆婆学到了很多海鲜的吃法。“这玩意儿好吃是好吃,就是一般人吃不了它。”诗娴“吐槽”说。是的,虾虎不仅有一双弹力特别大的螯腿,尾部还有尖尖的刺,厚厚的壳令很多人吃尽苦头。稍有不慎,不仅吃不着虾虎肉,还会把手扎出血。诗娴回忆说:“前几年刚来青岛的时候,我还闹过一次笑话,被虾虎扎到了嘴,后来家人提醒,是我吃的方法不对。从那时起,我也会提醒第一次吃虾虎的朋友,一定要掌握食用技巧。”

虾虎虽面相凶巴巴,但“内在”却很柔软,肉质软嫩,易消化,是蛋白质含量很高的海鲜之一。现在,诗娴已经是烹饪虾虎的高手,椒盐虾虎是她的拿手菜。“做椒盐虾虎,虾虎要特别处理一下。”诗娴先把虾虎蒸熟,这样既能保证虾虎不伤到手,又可以把虾虎的营养全锁住。然后把蒸好的虾虎捞出放凉,趁这会儿工夫她先把青红椒切成小粒,圆葱切成小粒,等到虾虎不烫手了,剪掉虾虎能刺伤人的尖锐部位,这样吃起来剥壳更方便。

“要把虾虎的头部剪掉,小爪子剪掉,尾部剪开。把剪好的虾虎拍上干淀粉,不要太多,薄薄的一层即可。”诗娴说,这样做的目的是把虾虎肉露出的地方封堵住,炸制时营养不丢失,外皮更酥脆。炒锅加入适量花生油,烧至八成热,将披上淀粉外衣的虾虎逐个下入锅中,大火炸制三分钟,待虾虎漂起,即可捞出控油。倒掉锅中多余油,留少许底油,将青红椒末、圆葱末和花椒、盐下锅煸炒出香味,加入白糖,放入炸好的虾虎翻炒均匀,即可装盘。

椒盐虾虎吃起来肉质松软,外酥里嫩,除了虾肉鲜香,还有椒盐滋味,口感也更加丰富。



清蒸虾虎。



椒盐虾虎。



虾虎锅贴。

虾虎锅贴 馅料饱满 一口爆汁

虾虎的烹饪方法很多,在青岛,它还有更独特的“归宿”——虾虎锅贴。一整条带子的虾虎,和着鲜肉和韭菜的馅料,包进锅贴皮中,锅贴底儿薄薄煎出一层酥脆,锅贴馅儿一咬满嘴爆汁。

5月是虾虎的产卵期,这时候母虾虎饱满结实,颈部有明显三道白杠,这是区别于公虾虎的最大特点。虾虎剥肉后调馅,可包成饺子或锅贴,是“市井轻奢”美食。大厨们手法熟练地先把虾虎剥肉,一整个虾虎肉可以轻易地拿出来。肉馅中加入时令蔬菜,包之前将虾虎肉加入肉馅拌匀。“包虾虎锅贴,最好用烫面。”人民路附近一家锅贴店的老板说,“做虾虎锅贴没什么太高的技术含量,火候把握很重要,火候恰到好处才能保留汤汁,保证虾虎肉弹牙鲜美。”此外,烫面面皮要有一定韧性,不能太软,不然汤汁容易漏,没了汤汁,锅贴吃起来就少了几分鲜美。

在青岛想吃到虾虎锅贴不难,除了虾虎锅贴,还有扇贝锅贴、蛭子锅贴,这些海鲜锅贴不断传承和演变,已经成了岛城著名小吃。记者了解到,众品老方子、一品鲜鱼和劈柴院是三家受欢迎的锅贴店,海鲜锅贴鲜香多汁、口感丰富,提供了多种口味选择。这些街头巷尾的店铺,不仅能满足食客的味蕾,还传承和发扬了青岛美食文化,并在其中注入了新活力。

美味链接 鲜美虾虎,快到碗里来!

“一捏三看”选虾虎:

捏虾尾,优质的虾虎虾尾捏起来有厚实的质感。

看眼睛,要选眼睛清亮泛着绿光的;看虾壳,虾壳是青亮色的最好;看虾背,鲜活虾虎习惯性弓着。

区分“公母”虾虎:

首先要看虾虎靠近虾头的腹部,如果有三道白痕,呈“王”字的是母虾虎,透明无白痕的是公虾虎。其次,公虾虎的前爪大得多,还比母虾多了细细的小爪。将母虾虎拿起,背对光线,如果发现腹部有一条线从头连到尾,这条线就是最鲜香的虾虎子。

五步轻松剥虾虎:

1. 将虾虎尾部两个触角掰掉。
2. 将尾巴向反方向折,将虾虎尾壳去掉。
3. 将筷子插入虾虎肉和壳的缝隙处,一直插到底。
4. 将虾虎头和虾虎身,折成90度角压在桌子上,筷子用力,将虾壳戳破。
5. 用手用力扯虾虎壳,和筷子相互配合把虾虎壳撕掉,并将虾虎腹部的壳撕掉,一个完整的虾虎肉就出来了。



椒盐虾虎

鲜美带子真解馋 快来花样吃虾虎

每年4月中下旬,多种海鲜开始唱主角,其中虾虎更是青岛人的心头好。这个时节虾虎鲜美,肥硕饱满还带子,爱吃海鲜的青岛人早已按捺不住尝鲜。想知道虾虎的花样吃法?酒店大厨和美食达人为您安排几道特色菜……



如果你是一位热爱烹饪的美食家,或是愿意四处发掘美食的探店达人,请扫码入群加入我们,一起互动起来,探索美食世界!