

蟹蟹你的爱·朋友圈

在家吃大闸蟹如何夺得朋友圈头条

清蒸是湖蟹的最佳烹饪方式,但只有这一种方法,是不是也很无趣? 所以,接下来提供三种蟹的其他终结方式,妥妥帮你抢占朋友圈头条。

记者 钱卓君

顶配醉蟹 关键要点大公开

这个方子是民间私房秘藏,是70多岁的宣老师做了几十年醉蟹后,摸索出来的终极秘方。

你需要四样原料,酒、生姜、盐、蟹。至于那些喜欢八角茴香桂皮的,谢谢,这一次我们是原汁原味派。

生姜,选大个干净新鲜的买,冲洗干净后,不要削皮,连着皮切片。盐,用精盐。至于量,新手宁可多放点,这样醉蟹不容易变质。

酒,一般小区方圆500米内都会有家专门卖酒的小门脸,跑进去,假装道儿很老地和老板说,“老板,我要做醉蟹,帮我挑点合适的酒。”顿一顿,补充:“不要散装的,我要好一点的酒。”因为有些节俭派会用散装料酒做醉蟹,这种行为显然不符合顶配醉蟹的规格。老板通常会挑瓶装的黄酒给你,这对于大多数醉蟹来说,已经是死得其所了。当然了,为了抢占朋友圈头条,你发狠用花雕啊、太雕啊,浸醉蟹也可以,我先替这些蟹谢谢你。

蟹要团脐不要长脐,个头,通常你在饭店或者超市里买到的醉蟹都很小,不会超过一两,一方面是个头小容易入味,另一方面也是考虑到成本。既然自家做,那么个头可以放宽到一两半至二两左右,个大膏肥吃起来爽啊。

注意,这里也是一个炫耀点,可以配图说明“哪家醉蟹舍得用这么大的我也是醉了”。但是再大么又不适合了,傻大个的确比较难腌入味。买的时候不要叫老板一只只捆起来,自由奔放地装在网兜里就可以。

回家,水池里放满水,把蟹连网兜一起浸水里,任它们罩着网兜乱爬。过一会去看看,这时候水已经变得黑乎乎了,把脏水放干,重新放一池水,继续让它们爬。这样的动作持续三四次,总要一小时左右,这时候蟹已经变得非常干净了。打开网兜冲一冲,顺便翻检下有没死蟹。刚才这个物竞天择适者生存的过程中,一定会产生几只死蟹,不要心疼,果断扔掉,剩下的恭喜你,都是蟹中勇士。

准备一只广口玻璃瓶,凡是腌发酵类食物一律要用玻璃瓶,这么简单的事情不要问为什么! 做醉蟹的基本原理是,一层蟹一层生姜一层盐,然后层层加码。听上去是不是很简单? 实际么……也不太难,你只需要解决好活的蟹铺满瓶底后,怎么不让它们乱爬的问题,以便你从容地在上面积放生姜放盐。你可以试着和蟹们谈谈心,但是主流做法是,使劲摁住它们! 谁手大谁上! 然后赶紧放生姜放盐!

一层一层叠宝塔一样伺候完蟹后,就可以加黄酒了。酒一定要彻底没过蟹,然后把瓶盖拧紧,放冰箱。有的急性子浸个几天就开始吃了,鄙视!!! 像我们这样有品位的,一定是等足一个月,再开盖捞出一只指甲缝里都散发出黄酒迷人香味的好蟹。



资料图

倒笃蟹 奥秘就在最后一勺酱油里

不过下午5点钟,“小厨师”百井坊巷店里已经络绎有顾客来报到。三两多的太湖蟹这几天卖38元一只,很多客人会点几只做倒笃湖蟹。

这家店是靠做舟山海鲜出名的,老板虞敏说,倒笃蟹是舟山做法,以前原料多用梭子蟹,到杭州后发现很多人喜欢湖蟹,试着推出倒笃湖蟹发现也还蛮受欢迎的。尤其是因为湖蟹性寒,有的人只吃半只就够了,倒笃蟹劈成两半的做法对他们来说刚刚好。

倒笃湖蟹的做法极其简单,蟹么自然是选肥的好,团脐长脐见仁见智,虞敏自己是喜欢长脐,热爱里面的膏。湖蟹对半劈开,切口向下倒笃在盘子里,洒点料酒,放点姜丝,上锅蒸。大约蒸个10分钟,开盖,淋个一勺酱油进去,开吃。

倒笃湖蟹想要做得好吃,最大的奥秘就在最后淋的这一勺酱油里。在虞敏店里,这一勺酱油是花了40多种料一起熬出来的。虞敏随口报了几样:西芹、胡萝卜、香菜、二荆条、葱、姜、蒜末、豆蔻……敲黑板啊同学们,这里是发朋友圈要点! 想一想,操作台上一溜排开几十种调料,拍完照然后闲闲配一句“为一只蟹开了家调料店”,这是怎样的酷炫。

拍照拍一次就好,这些调料收着做其他菜也得用上。实际操作呢,虞敏介绍了一个家庭简配版。家里自己吃吃的话,弄点好的酱油打底,比如美极鲜酱油、万字醃醋酱油之类,然后加上基本款葱姜蒜,不怕麻烦再加点豆蔻草果香叶之类,慢慢熬。一次可以多熬点,反正这罐酱油除了配倒笃蟹,平时蘸蘸其他海鲜也是倍有面子。



资料图

盐焗蟹 单身狗的最佳宣言

盐焗蟹的方子由杭州一位资深厨娘提供,厨娘说这道菜因为不计工本,所以自己饭店里是绝对不提供的,只在家里做给朋友家人吃。

盐需要用海盐,一块多钱一包的国产粗晒海盐即可,为了朋友圈用日本海盐也行,但一定不可以是加碘盐。但厨娘说,两样她都试过,口感一样。注意,盐一定要多,要好好多。

重点是,盐先用德国雷司令白葡萄酒拌一下。此处可拍照! 为什么用雷司令,厨娘说,雷司令偏甜口感正好把蟹的咸鲜味可以吊出来,而且烤了后会有种特殊香气。

拌好的盐铺在烤盘底,上面放蟹,然后在蟹上再铺剩下的盐,这个盐的用量就是要没过蟹,完完全全没过。盐除了酒,一定要加水,否则太干了,至于加水的程度,以手可以轻松捏成团但不会捏出汁为宜。烤箱200℃预热10分钟,放蟹,然后150℃烤15分钟。搞定,开吃。

没有烤箱的人家怎么办? 厨娘说上平底锅! 程序都一样,平底锅上铺好拌了酒的盐,放蟹,再放盐,盖上盖子,大火煮到有香味出来改中小火,根据蟹的大小自己掌握时间,差不多10分钟左右开锅。

接下去这段话请单身狗重点记忆。盐焗蟹用长脐比团脐好,真正原因是团脐的黄焗后会略苦,但是厨娘提供了一个可以上头条的答案:“我身边已经没有男人很久了,难道吃个湖蟹还得吃母的吗?!”



倒笃蟹 摄影 钱卓君