

今夏无锡龙虾有多少“吃法”？

无锡人对美好生活的向往与践行，此刻就充分体现在对小龙虾的热情上。五、六月份正是新鲜小龙虾上市之际，无论是作为家中菜肴还是夜市中的热门食材，小龙虾深受广大市民的喜爱。今年的龙虾市场新品迭出，无锡人将龙虾口味吃出了新高度。

新品 竟尝尽人间四味？

特殊的市场环境下，商家有了更多时间研发小龙虾的新吃法。欣旺大酒店是无锡小龙虾的开创者，而今年，他们推出人生四味新款龙虾，分别对应酸甜苦辣四种人生态度，口味独特之余，将小龙虾吃出了新意义。

柠檬龙虾选用香菜、大蒜子、生姜、青红椒、陈醋、鱼露、花雕酒、生抽、酸梅酱、白糖等配料，冷藏炮制4小时，再辅以柠檬汁，入口却毫无浓重的酸涩感，只觉口齿清新。

被命名为“太阳之灼”的紫苏龙虾，选用湖南长沙野紫苏，配料有贡椒、大葱、蒜子、山胡椒、黄豆酱等，主打辣口。在中国传统的料理中，紫苏被用于烹调鱼类。紫苏叶片经过切碎在烹饪的最后加入料理中煮一段时间，来去除鱼类的腥味。这里的紫苏有点辛辣薄荷的味道，增添龙虾的爽辣感。

番茄龙虾的做法有些程序感。首先番茄去皮搅碎做成番茄酱，龙虾灼好后用盐水浸泡半小时捞出过油，使龙虾的肉质有底味，壳也更鲜红。锅里放入番茄酱熬制调好味后放入龙虾焖两分钟起锅亮油装盘即可。这是一款看着略感“油腻”，入口清爽微甜，别有一番滋味在舌尖。

“黯然销魂”居然用在苦味龙虾的命名上，也算别出心裁。清苦龙虾的核心是苦瓜的摆盘和苦瓜泥汁的浇灌，泥汁和龙虾会刻意保持微弱的距离，期待食客“自讨苦吃”。

此外，麻辣小卤虾、乞丐龙虾等新品也正在“冉冉升起”。有商家声称还有咸蛋黄小龙虾和粽香蒸虾等“在路上”，吊足了一拨胃口。



蒜泥龙虾



柠檬龙虾



紫苏龙虾



番茄龙虾



清苦龙虾



十三香龙虾



飘香龙虾

经典 依然叱咤风云

无锡小龙虾的经典口味，每年必有，每年必旺。十三香龙虾作为龙虾“鼻祖”，最先征服了无锡人的味蕾。“满城皆是十三香”的盛景年年上演，已是锡城所有龙虾店的“保留曲目”。每家各自的秘制卤料，让小龙虾拥有独特的香气，分分钟沁人心脾，连壳带肉都吸饱了香味，入口柔和，满嘴余香。油光鲜亮的色泽夺人眼球，剥壳嚼黄后记得要蘸一波酱料再入口，浓郁的卤汁和虾肉的鲜甜在嘴里交融的瞬间，再挑剔的食客都要被套牢。如今，在十三香的口味上，还有商家研发了“十四香”、十三香清甜版等，俱是为调众口的改良配方。

蒜泥龙虾作为经典款的“第二把交椅”，日渐有赶超十三香之势。蒜泥龙虾简直就是万人迷，剥开一只，虾肉

白嫩，Q弹滑爽，蒜蓉的鲜香与虾肉的甘甜在嘴里融合，不能吃辣星人认准这个准没错。一盘龙虾半盘蒜泥已经是常规操作，嚼完龙虾再来碗蒜泥拌面，是老饕的“拿魂”期待。

盛名已久的飘香龙虾从十几种黄酒中选择了浙江的一种，从将近二十种白酒中最终选定滴入国酒茅台，再加上十几种香料，足足浸泡腌制四个小时，终于有了飘香龙虾的最佳口感。经过冰镇，口感冰冰凉凉，自带一股有层次的香味。

古罗马大酒店另辟蹊径的干煸龙虾，正日益得到市场认可。通过干煸的烧制方法，龙虾肉质紧实不带汤，不仅从口味上与传统口感相异，而且还利于空运飞往全国各地，因此成为今年馈赠亲友的龙虾礼盒新宠。

多知道些

1、可从三方面辨别死龙虾：一是活龙虾烹制后身体弯曲比较紧，反之则是死龙虾；二是活龙虾肉较硬并有弹性，有一定嚼劲，死龙虾吃上去软乎乎的；三是活龙虾的肉质带点甜味，而死龙虾的肉质味淡甚至有点氨水味。小龙虾死后腐坏得很快，会分解产生组胺等有毒物质，滋生有害病菌，食用后容易导致腹泻等肠胃道感染性疾病。

2、吃龙虾时不要喝啤酒，因为龙虾蛋白质高，嘌呤的含量也非常高，如果吃龙虾同时大量喝啤酒就可能引起尿酸增高，引起痛风发作。

3、某些过敏性疾病的患者，如支气管哮喘、反复发作的过敏性皮炎、过敏性腹泻

等，约有20%的病员可由食虾激起发作。因此，已明确对虾过敏的，在缓解期和发作期都不要进食。

4、水果同吃会腹痛。龙虾含有丰富的蛋白质和钙等营养素。而水果中含有较多的鞣酸，如果吃完龙虾后马上吃水果，不但影响人体对蛋白质的吸收，龙虾中的钙还会与水果中的鞣酸相结合，形成难溶的钙，会对胃肠道产生刺激，甚至引起腹痛、恶心、呕吐等症状。最好间隔2小时以上再吃。

5、虾头建议不要吃。小龙虾头部易蓄积重金属及一些有毒物质，所以食用时建议去掉小龙虾头部，不要贪图省事，不将头部好好处理就食用。（天易）