

又到了吃小龙虾的好时节,鲜红火辣的小龙虾对很多人都有着非同一般的诱惑力,小晚也一样,对它无法抗拒,更别提现在还有各种新出口味!今年小龙虾的价位怎么样?有哪些新口味?吃小龙虾也有注意事项吗?跟着小晚来看看吧。

吃完舔手指， 是对小龙虾最高的仪式感!

价格有高有低， 大量上市后将有所回落

作为颇受欢迎的人气食品,虽然才是四月中下旬,但无锡的大小餐饮店、市场里早已出现了小龙虾的身影。它们一经上市就受到不少消费者的追捧,无论是餐饮店还是市场里,销售都很火爆。

小晚先探查了一番生鲜市场上小龙虾的价格,在家乐福超市凤翔店内通过饿了么平台购买可以享受一份小龙虾33.9元一斤的优惠价,超出一斤的售价则为49.9元/斤。在龙塘岸市场内一家生鲜超市里,小龙虾也正在火热销售中,按照个头大小,价格有所不同,小一点的每斤35.9元,大的则要每斤67.5元。

“三月底四月初就有朋友晒照‘吃今年的第一顿小龙虾了。’”市民刘东正在店内挑选龙虾,并选择了较大的小龙虾,他表示,一家人都喜欢吃龙虾,所以看到上市了就会在周末买点回家,“烧了当夜宵,虽然价格不便宜,但从个头大小来看也还可以。”“小龙虾一般刚上市价格都会高一些,等五六月份大量上市之后才会有所回落。”生鲜店老板表示,上市以来,小龙虾卖得一直不错,前来购买小龙虾回家尝鲜的市民每天都有。

成品龙虾的价格视店铺的不同差距也较大,有的龙虾店按斤卖,比如八佰伴附近的一家龙虾价格是,小份1.6斤约168-178元,大份2.6斤约218-248元。有的龙虾店按份卖,永乐路附近一家龙虾店价格是,小份168元,大份268元。

经典口味风头不减

十三香龙虾、蒜泥龙虾、冰镇龙虾可以说是小龙虾届的“元老”口味了,只要是龙虾店,这三种口味是必有的。

十三香小龙虾最精髓的就是汤底,每家店基本都有自己的秘制底料,经过焖煮,浓郁的汤汁能被全部吸进小龙虾里。小晚每次吃十三香龙虾,一定会把剥好的龙虾肉蘸满汤汁再吃,麻辣鲜香的口味简直是最大的享受。古罗马大酒店的十三香龙虾也是经典中的经典,鲜香爽辣的味道是很多无锡人的心头好。

冰镇龙虾是最考验龙虾品质的,也最能吃到龙虾本身的香味。每家店的

冰镇龙虾也会因为汤料的不同而显现出不同的口味。冰镇过的小龙虾肉非常紧实,肉质清甜,有的还会带着点酒香。无锡欣旺酒店的飘香冰镇龙虾就是出了名的好吃。油亮鲜红的大龙虾被一只只摆在晶莹剔透的盘子里,光是看着,就带走了空气里的热气。

蒜香小龙虾是连“不爱吃蒜星人”都无法抗拒的味道,做得好的蒜香龙虾蒜味不会那么冲,只保留蒜的香味。剥壳之前先吸一下汤汁,鲜甜得很,比吃到龙虾肉还快乐。剥好之后的虾肉蘸上满是蒜泥的汤汁,香到停不下来!



创新风味异军突起

除了经典口味,各家龙虾店也在不断推出新口味吸引顾客。椒盐龙虾、酸菜龙虾、清蒸龙虾、咸蛋黄龙虾、榴莲芝士龙虾……光听名字就让人忍不住心向往之了。吃货集聚的无锡,关于小龙虾口味的钻研每家店铺都各有高招。

咸蛋黄龙虾,每一只小龙虾上都均匀的裹着一层酥香细腻的咸蛋黄,剥开后蘸上口感沙沙的咸蛋黄,咸香十足还有着蛋黄独特的香味。现在很多店都有咸蛋黄龙虾出售,比如八佰伴附近的欢喜龙虾、798街区的杨先生的20年龙虾、南长街的脸盆龙虾等,只是做法略有不同。

榴莲芝士龙虾,小龙虾加上榴莲,对于喜欢吃的人来说是极其美味的,芝士的香味和榴莲充分融合在一起,榴莲的味道更柔和,还夹杂着淡淡的奶香。这款口味的小龙虾有出售的店铺就比较少了,小晚只找到李氏龙虾店有出售,然后蔡光头龙虾店有一款榴莲龙虾,欢喜龙虾店有一款冰镇榴莲龙虾。

温馨提示:

挑龙虾有讲究

挑小龙虾是有门道的。首先时间很重要,三月是小龙虾“先头部队”上市的时间,但刚上市的小龙虾个子小,肉太瘦太嫩,口感也不是最好的时候。从四月开始,小龙虾逐渐丰盈,口感也越来越好,就到了吃虾的好时节。

挑选小龙虾时,第一,看龙虾是不是活的,这点很重要,如果龙虾死了,坚决不要买。第二,看龙虾干净不干净,先看背部,然后翻开看腹部的绒毛和爪子上的绒毛。如果不干净,那可能是来自被污染的水域,购买时要选择干净水质养出来的龙虾。第三,看龙虾的颜色正不正,养殖的健康小龙虾颜色应该是红亮干净的,尤其是刚刚长大换壳的龙虾,外壳带有一定柔韧性。尽量选择刚长大的小龙虾,皮薄肉嫩。第四,看个头均匀不均匀。一般养殖的健康龙虾有着黄金比例的身材——头与身体比例为1:1,而且小龙虾整体的个头差异也不大。但野生的小龙虾,往往头大身子小,吃起来皮厚肉少。

吃龙虾的注意事项

小伙伴们注意了,小龙虾虽然美味,营养价值也高,但并非所有人都宜食用。因为小龙虾容易引起过敏,所以对于过敏体质的小伙伴来说不宜吃虾。

除此以外,还有些食物最好不要和小龙虾一起食用。首先,小龙虾不能和富含维生素C的食物一起食用,因为虾肉中含有丰富的五价砷化合物,这种物质对人体无害,但如果和维生素C一起食用,会导致砷中毒。富含维生素C的食物有柠檬、西红柿、柑橘、胡萝卜等。

其次,小龙虾里含有丰富的蛋白质、钙等营养物质,如果和含有鞣酸的食物一起吃,不仅会降低小龙虾的营养,而且还会刺激肠胃,造成呕吐、头晕、恶心等食物中毒的症状。富含鞣酸的食物有柿子、葡萄、石榴、山楂、茶水、空心菜等。

除此以外,小龙虾和啤酒最好也不要一起吃。因为小龙虾中含有较多的嘌呤物质,啤酒中嘌呤物质含量也很高,人体对嘌呤物质的代谢有限,如果一次性摄入过多,就容易导致短时间内尿酸含量增高,从而出现痛风的现象。

(禾一)

