

# 小龙虾口味选哪款？ 一文秒懂！

无论是充满魔性的大排档还是个性定制的美食小屋，阵阵油烧和辣椒的缕缕飘香，已经宣告小龙虾的上市。

小龙虾体内的蛋白质含量很高，且肉质松软、易消化，对身体虚弱以及病后需要调养的人是极好的食物。虾肉内还富含镁、锌、碘、硒等，镁对心脏活动具有重要的调节作用，能保护心血管系统，它可减少血液中的胆固醇含量，防止动脉硬化，同时还能扩张冠状动脉，有利于预防高血压及心肌梗死。

如果还要为吃上一顿小龙虾寻找理由，那丰富多元的“味蕾满足”绝对够了。小龙虾的口味和吃法，你知道多少？



## 传统版

### 经典深入人心

小龙虾的传统吃法有很多，清蒸、酒糟、麻辣、蒜蓉、十三香等传统版依然走俏，经典的烧制方法持续深入人心。

十三香小龙虾是最为受欢迎的一款，先不说小龙虾的鲜美，光是十三香的魔力就已是让人口齿流涎。看着红红的一盆小龙虾，热气腾腾，香味扑鼻，诱人食欲。吃的时候，麻、辣、鲜、美、香、甜、嫩、酥、肥、亮，特点一个不少。甚至吃完后余味不绝，绕手三日，叫人无法忘记。蒜蓉小龙虾曾经也是比较新派的做法，如今也成了经典口味。它是近几年比较受年轻人喜爱的口味，以黄满肉肥、鲜嫩多汁为特色，一口咬下去鲜香味十足。搭配上蒜蓉的特殊香气，足够让人

大快朵颐。

油焖小龙虾也叫焖炒麻辣小龙虾，是此前四川地区的接地气吃法，也是小龙虾“发迹”前的正宗吃法之一。油焖小龙虾香气四溢，味厚鲜香，混合着调料的汤汁十分入味，吸足了汤汁辣油的小龙虾才是真正的完全体。做得好的清蒸小龙虾没有丝毫的土腥味，虾黄嫩滑鲜香，肉质清新动人。配上一些心仪的蘸酱和调料，清蒸小龙虾是一些饮食清淡人士的吃法首选。作为清蒸小龙虾的“变体”，冰镇小龙虾这两年的知名度直线上升。清蒸小龙虾做好以后加入冰块冷却，此做法的小龙虾肉质受到温度的影响急速收缩，因此入口更加饱满紧实。



## 新锐版

### 新奇异别有风味

一些新锐的烧制方法，让不少年轻人欲罢不能。新奇异款的“不走寻常路”，带来口感和味蕾的碰撞，充分契合年轻人求新求异、突破边界的创新心理。

小龙虾和榴莲组CP，你敢尝试吗？红彤彤的小龙虾外面裹着一层榴莲果肉，Q弹的虾肉加上香甜丝滑的榴莲肉，一口小龙虾，一口榴莲，简直给了榴莲控双重暴击，堪称一绝。正如坊间传言，榴莲小龙虾的走红，是一语双关的“没道理”！

小龙虾和番茄组团而成的番茄小龙虾，其搭配被认为是“奇怪又诱人”，但买单者吃的就是这一口酸甜。如果你对番茄早有好感，又不太能吃辣，那番茄小龙虾值得一试。新鲜番茄熬成的浓郁酱汁包裹着每一只龙虾，酸酸甜甜，既开胃又入味。

如果嫌弃麻辣小龙虾太普通，那就尝试一下奶油口味的吧。小

龙虾和奶油一起进行翻炒、熬煮，汤底变得特别特别浓稠，让每一只小龙虾都裹满酱汁，鲜嫩的小龙虾肉一入口，就能尝到悠悠的奶香味，甜辣甜辣的，吃完绝对会忍不住吮手指。

棉花糖的造型一直被认为充满少女心，它与小龙虾的组合多少让人有些猝不及防。红红的小龙虾垫在下面，蓬松的棉花糖放在上面，看起来就像是云朵带着小龙虾一样，所以饕界又有雅称名为“云顶龙虾”。吃起来甜甜的口味，倒是和无锡这座城不谋而合。小龙虾界的优雅派，非它莫属了。

咸蛋黄小龙虾也是异军突起。这种小龙虾的做法也丝毫不含糊，先将咸蛋黄炒熟，然后把炒好的小龙虾和咸蛋黄一起混合，最后每一只小龙虾的外壳都均匀沾上咸蛋黄，装盘。它的味道很不错，适合不吃辣的人，而香味则是能香到连壳子都不想放过。金黄诱人的外表也很具颜值亲和力。



## 奇葩版

### 跨界的黑暗料理

从经典的麻辣、十三香、蒜蓉到如今的棉花糖、咸蛋黄、榴莲口味，小龙虾的“变身”真是只有你想不到，没有它做不到。然而，你以为这已经很奇葩了吗？下面这些不走寻常路的黑暗料理才真是每一个都挑战着我们的味蕾。

#### ○ 小龙虾冰棍

仿佛在一夜之间小龙虾冰棍火爆了全网，也是刷新了人们对小龙虾料理的认知。网红小龙虾冰棍是在一整块冰块中藏着一只完整的小龙虾，将四周的冰不断啃食后，便能得到一只味道鲜美的小龙虾。不过也有网友认为，这一版本还有待升级，如何调和小龙虾的鲜味与冰棍的冰甜，使得两者进一步融合，才算真正“完工”。

#### ○ 小龙虾青团

传统口味的青团就是甜糯的豆沙馅或者咸香的菜肉馅，而小龙虾青团的横空出世打破我们的传统观念。翠绿的糯米皮里包裹着提前调制的酱料，虾肉饱满Q弹，糯米皮软糯可口，艾草的清香和龙虾的咸鲜完美结合，看起来就很有食欲。也难怪小龙虾青团一出，必成业界网红产品了。

#### ○ 芝士小龙虾月饼

芝士这种百搭款，早已在人们心中建立起“万物皆可”的调性。可与小龙虾的错位“结合”，也的确有些出人意料，颇有“中西合璧”之感。目前为人熟知的是芝士小龙虾月饼，掰开真的会拉丝！浓郁香甜的芝士层层包裹着软糯弹牙的小龙虾，酥皮的淡淡麦香味倒也不会喧宾夺主。热量爆表？瞧着“掰开真的会拉丝”的这口小可爱，哪个不是“吃完再说”星人？

#### ○ 小龙虾粽子

鲜甜之争的粽子口味已经满足不了人们的胃口，小龙虾粽子横空出世，赚足眼球。糯米经过蒸制后口感软糯味美，肥美的小龙虾肉经过炒制混合着辣椒的香和花椒的麻，一口糯米一口小龙虾，满口的麻辣鲜香，让人口水直流。

#### ○ 小龙虾汉堡

对于超爱吃小龙虾又懒得剥的人来说，最大的愿望就是“张口吃肉”。一个大大的小龙虾汉堡生逢其时。汉堡里塞满了小龙虾肉，小龙虾吸足了酱汁汤汁，微辣的鲜味恰到好处，一口入魂，两口上头。

#### ○ 小龙虾薯片

在轻食界，小龙虾也终于有了一席之地。在每一个没有小龙虾起舞的日子，小龙虾薯片抚慰人心。薄切的薯片很脆，是真正的中国式小龙虾味道，调味粉裹得并不厚，层次却很丰富，有麻辣小龙虾汤汁的鲜味，也有浓烈的香辣味。蒜味虽然不重，但一直穿插在其中，闭上眼睛好像真的能吃出来小龙虾的味道呢。

(天易)