

永城这份龙虾饕餮攻略,请收好

这天气刚有点热,蛰伏一冬的小龙虾就开始蠢蠢欲动。这吃小龙虾的人越来越多,永城的小龙虾馆子也越开越多。选择多了,是不是常常纠结吃哪家?哪些口味最有特色?哪几家值得一去?小编精心整理的这份永城龙虾攻略,你可一定要收好了。

1 十三香龙虾

爱麻辣的,吃十三香小龙虾。小龙虾个头大,肉饱满,辣味是各种调料结合,体现出来的多层次的辣,汤汁浓郁,入味十足,却不油腻。虾头带着虾黄卤汁一口嘬进去,够劲!入口感觉麻辣鲜香,回味无穷。

推荐店铺:朱大龙虾、夜猫子龙虾、盱眙沁心龙虾等。



2 清蒸小龙虾

吃货们应该都知道,清蒸小龙虾只有在小龙虾最肥美的季节才会有。小编打听了一下,做清蒸龙虾个头必须得大,而且要鲜活健康虾。若是死虾,有股腥臭味,未清理干净煮出来断然是端不上桌的。

清蒸小龙虾吃的就是虾的原味,看着盘子里的小龙虾色泽红润,一端上来就让人食指大动。虾肉雪白,肉质细腻,充满着独特的鲜味和淡淡的虾甜,即便无蘸酱也依旧美味。口味稍重的人可在蒜蓉酱里滚一圈,蒜香与虾鲜的搭配又是另一种滋味。

推荐餐厅:金鱼道、龙虾港、味东阳等。



3 蒜香小龙虾

金黄色汤底加上浓郁的蒜蓉,不会吃辣的朋友,蒜香口味的不容错过。虾肉吃上去有甜蜜蜜的感觉,加上蒜香,口感更丰富。龙虾裹着蒜蓉之后多了一些细腻感,要是觉得不够味,把小龙虾剥出来蘸蘸汤汁再试试。吃完了,还能下面、下年糕。吃完蒜泥小龙虾,口气清新,感觉自己萌萌哒。一口蒜,一口虾!能吃到撑着。

推荐店铺:0574龙虾、忆口香龙虾石锅鱼、虾王阁等。



4 油爆小龙虾

油爆虾堪称是老食客标配,再加上啤酒,岂是一个爽字了得。大锅焖出来的油焖虾,气势如虹,香辣入味,肉质饱满,手抓的豪放感和香辣带来的刺激感,吃了一只后根本停不下来!端上桌的虾色泽枣红亮丽,味香飘逸,鲜嫩微甜,油润适口。更要命的是,可以点一份炒饭与龙虾的鲜美汤汁配合得天衣无缝,一口一个龙虾,一口炒饭,堪称二绝。

推荐店铺:疯狂龙虾、扁炸天龙虾、八戒烤鱼、金氏龙虾食府、忘不了龙虾王等。



5 全虾宴

要说这被朋友圈霸屏的,非全虾宴莫属了。全虾宴长什么样?那是十几种口味的虾摆在一起,每种口味占一个瓣盘,拼在一起就是一个大圆桌。整个桌上的大圆盘像披萨那样又被分为8瓣,各装满了虾尾,口味虾、油焖虾、卤虾、麻辣小龙虾、油爆虾、蒸虾等口味的小龙虾,保管让你震撼。

一盘一种口味的小龙虾对于真正的吃货怎么能吃得尽兴呢?对于口味挑剔的吃货们,每个人的选择又各有喜好。一种龙虾涵盖超过七种味觉体验,还未品尝就已经被飘起的香味勾引得垂涎欲滴。

推荐店铺:虾客行龙虾馆、烧货龙虾馆。



马齿苋 酸香四溢

马齿苋又名长寿菜、五行菜,多生于田野路边向阳处。因为新鲜马齿苋的口感脆嫩,吃起来像苋菜一样滑滑的,略有些酸。永康话把马齿苋叫作梭哈,市民喜欢用蒜泥佐以辣椒入锅爆炒,食之酸脆可口,清香四溢。

童年时期草根美味

春夏交接之际,正是马齿苋最佳的食用时期。几场雨之后,西溪镇贾处村的菜园、田埂或是路边的空地上,一丛丛马齿苋茎叶丰满顽强地生长着。

56岁的村民应明格用剪刀轻轻地将采摘的马齿苋放入竹篮中。吃马齿苋,对应明格来说是一道关于童年记忆的美食。小时候,我妈经常煎汤做菜给我们吃。别的野菜吃多了会拉肚子,可马齿苋不会。他说。

不同于别的野菜,马齿苋的生命力旺盛,是标准的草根,一长就是一大片,细细的根茎匍匐在大地上,天干地涝都不怕。因此即使在现在,应明格对它仍然情有独钟。闲暇时,出门采上一把,回去煎汤做菜。

舌尖上的美味酸味

作为蔬菜来说,马齿苋不仅味道独特,而且它的保健价值也相当高。具有清热解毒、凉血消肿的功效。应明格说:熬夜后眼睛会发红,吃点马齿苋就有好转。

马齿苋的吃法多种多样,最简单的吃法是采苗叶,先用水焯过,晒干,熟油盐调食。如果是凉拌马齿苋,一定要选幼嫩的枝叶来吃,等到六七月份,马齿苋开出了黄色的小花,那就过于老而不能食用了。应明格说。

应明格将新鲜的马齿苋切段,焯水两三分钟后,捞出过几次凉水,把其中的黏液洗净,然后拌入细盐、白醋、芝麻、酱油、麻油、蒜泥,最后装好盘,一道清新爽口、略带酸味的凉拌马齿苋就大功告成了。

由于新鲜的马齿苋存放时间过长便会蔫叶,于是将多余的晒干用来保存。应明格反复揉搓茎叶,中和掉一部分草酸,而后晒干或者挂起来风干。这时,原本绿叶红梗的马齿苋就会变成黑褐色的马齿苋干。

别看马齿苋干这么不起眼,用来烧肉可是一绝啊。应明格说,想吃的时候,把马齿苋干用水泡发后切成段,再把肥瘦均匀的五花肉块上热锅,吱吱作响直冒油的同时,将马齿苋干倒入锅内,加几个八角提提味儿,再倒入差不多一碗水,上盖待锅里的水被蒸干,放盐和辣油起锅。就这样,一碗油亮发光,肥而不腻的马齿苋干烧肉就出炉了。

小贴士 哪些人不适宜吃马齿苋

1.脾胃虚弱、容易腹泻的人群不宜用。2.孕妇不宜用。



段历史,每个永康人的记忆中

或是儿时那碗登堂入席的
每个味道背后或是
这味道可排第



都是一

总

扫一扫
加入美食群

