

对虾怎么做好吃又简单

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678312082190931.html>

范文网，为你加油喝彩！

h2化学-守望教育



2023年3月9日发(作者：给老师的生日祝福语)

厨房美食菜谱：腌对虾的做法

启东人喜欢生吃海鲜。喜欢的程度为外地人不理解。

生吃，有好多种吃法；

我曾经介绍过“炆”，这个“炆”法，就是准备好海鲜，

准备好炆料，在吃之前倒上去，立即开吃。

我也介绍过“醉虾”与“醉蟹”，这个“醉”字，就是

调料中以酒为主，把海鲜（河鲜）醉腌着吃，这个是要有一

定时间来腌制的，少则半天，多则1--2天。

现在我要介绍的是“腌”，就是以盐为主，酱油为辅的

制做方法。因为用料大，这个时间也比“炆”的长，一般都

要12--24个钟头。

当然，启东有一种最为诱人的腌---老卤腌，这个是鱼

民的专利----直接在外海，把青蟹浸到老盐卤里，等鱼船上

岸，直接就进了大饭店，或者送朋友，或者送关系户吃，我

等没有这个机会实习。

那价钱不是一般的贵！

我前不久在弟弟家吃过，有腌育蟹的图片，下回发出来，

介绍一下吃法。

食材

主料：

对虾250g

糖适量

盐适量

白酒适量

醋适量

老抽适量

胡椒粉适量

葱适量

姜适量

蒜适量

辣椒适量

八角适量

桂皮适量

花椒适量

步骤

1.对虾洗净，准备好调料

2.把对虾放入干净的器皿

3.把姜，蒜，辣椒，葱结，八角，桂皮，花椒放入

4.倒入香醋

5.倒入白酒

6.倒入老抽

7.放盐，糖

8.放胡椒粉，搅拌均匀

9.密封，放入冰箱，腌制1天

10.腌制好了

11.装盘即可

12.吃时，只须用牙轻咬虾肚，用嘴一吸，又肥又鲜的

整条虾肉就进入嘴里，真爽！

盘中是一只完整的虾壳！

小贴士：此腌法，盐要多，酒要少，老抽要多，有着“浓

油赤酱”的特色。

也可以放蚝油腌，味道更为浓郁。

醋不可没有，放醋，一是杀菌，二是虾壳发软，好吃。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发