

揭秘“红透”散装熟龙虾 制作全过程

每年仲夏日,又见龙虾时。餐饮市场捷报频传,南京人日均消耗的小龙虾数量开水般沸腾。南京人将一种食品开发再开发,不断开发新口味,使龙虾成为健康安全的“盘中经济”,委实功不可没。

如今,星湖饭店不仅把龙虾作为一个独一无二的产品(而不仅仅是一道菜肴),来用心经营,更以其独特的方式,把南京整个龙虾产业链又往前推进一大步。6月28日起,“红透散装龙虾”在全市的7个专卖店正式开张!不但如此,消费者更可以在全市4家超市买到熟制的酱烧龙虾和红烧龙虾!



2 龙虾也“冲浪”

早年,坊间传说龙虾的生长环境极不卫生,而大街小巷的龙虾店,其制作过程完全在客人看不到的厨房甚至后院进行,盆中美味的安全确实令人担忧!小编带着质疑走进星湖饭店洗虾池和厨房,代表广大食客探寻“散装红透龙虾”背后的世界。

在星湖饭店的操作间,小编看到3个1米宽、1.5米长、0.5米高的池子紧密相连,3个池子上方各有一个水龙头,打开后水流强劲;池子里放水后,下方圆孔通过增压泵喷出氧气。把龙虾从左到右,先放进第一个池子,冲刷、涤荡后用网兜捞出,直接放入第二个注了清水的池子,第二次冲刷、涤荡,再捞出放入第三个池子。3个池

子走完后,龙虾被装入一个个蓝色塑料方筐,推送到隔壁小房间。

小房间里的“秘密武器”据说价值超过10万,完全是钢铁构造。其主要构件是一条传送带,通过定滑轮上下平行移动。传送带下部是一个过滤网,开始工作时,传送带沉入水下,上面倒满龙虾。打开电闸,传送带下方冒出气泡,咕嘟咕嘟像是在煮虾,其实水是冷的。“煮过”两分钟,关闭一道电闸,开启另一道,传送带慢慢浮出水面,由低处往高处传送龙虾运到最高处,自然掉落在下方准备好的筐内,这些筐子被直接送往厨房。小编拿起一只“洗完”的龙虾,发现它张牙舞爪的,精神状态还不错!

1 星湖帮你来算账

炎炎夏季,做一盆开胃解馋的肥美龙虾成本几何?星湖帮你来算账。

小编在市场上随意买了一斤活龙虾,11元,共18只。按照星湖饭店的标准,肉质不够饱满的“空壳虾”应当剔除,受过伤(比如虾钳不完整)的龙虾本身不够健康,美味也会打折扣。因此,市场上买来的一斤龙虾,可用之材最多8只。

烧制一斤熟龙虾,需要27只左右活虾。如上所述,单购买龙虾一项,成本就要11×3=

33元。再加上油盐酱醋和煤气等等,不算人工费,在家制作一盆肥美龙虾的成本至少需要35元。

最近,星湖饭店推出“红透”散装龙虾。您在下班路上,甚至逛超市的时候,就可以轻松购买到,每斤只需32元!您还可以根据自己和家人的口味,购买经典的“红烧龙虾”,每斤也只需要48元。星湖饭店独家的龙虾来源、精益求精的烹饪工艺,保证了每一只龙虾的干净、安全和肥美。



3 180°C“下油海”

上桌后的龙虾讲究“红”和“亮”,虾壳颜色鲜红,说明烹饪时达到“安全温度”,也就是180°C。因为只有达到了适合的温度,虾壳中含有的甲壳素才会发生反应,使得龙虾红亮诱人。低于安全温度烧制出来的龙虾,不但颜色泛黑,而且不卫生。龙虾只有达到一定的温度,才能保证龙虾食用时的卫生和安全。

星湖饭店的龙虾洗完、上桌前,经过怎样的处理和加工?小编跟着一箱刚洗完的龙虾,一同进了厨房。厨房里,赫然可见一个一米高的桶装“油锅”,锅里热油沸腾。身穿白大褂的专业操作人员介绍道,这个锅里的油温一直保持在180°C—

200°C之间,只有在这么高的温度下,龙虾体内的寄生虫才可能完全杀灭。并且据他的经验,星湖饭店从来不用“青壳虾”。虽然市场上的青壳虾相对便宜,但轻薄的外壳容易使龙虾在碰撞中增加受伤率和死亡率,为了保证色香味俱全,星湖饭店宁可花大价钱,做到精益求精,品质完美。尽管厨房内热浪滚滚,小编还是忍不住伸长了脖子,只见龙虾下锅后,在油海里上下翻腾。2分钟后,炸过的龙虾用漏勺捞出,颜色立刻变得鲜红透亮。

4 百酱之味,堪称“国味”龙虾

下过“油海”的龙虾,已经具备了上桌的外形条件。接下来就按照顾客的口味,进行针对性的烹调了。这一季的新宠,无疑是“酱烧龙虾”!

直径一米的炒锅里,烧到一定温度的精制油微微冒烟,用于爆香的材料五花八门,小编只认得姜丝、茴香和大葱几味家常调料。头戴高帽的大厨接过透亮的龙虾半成品,“哗啦”一下倒进锅里,翻炒几下,然后从旁边数十个罐子里各挑出一些酱料,依次放入锅里。小编

好奇地拿过几个罐子闻了一下,果然奇香无比:有的像豆瓣酱,有的像腐乳,还有的像是咖喱酱。把中国的国味——酱,都烧在龙虾里面,堪称“国味龙虾”。

不一会儿,酱烧龙虾就出锅啦!这一批龙虾可不是直接上餐桌的哦,它们要被送去专卖店。只见细心的厨房工作人员把龙虾整整齐齐装进几个长方形的不锈钢盒中,直接送往各个专卖店。



5 龙虾“游”到你身边

不撞南墙心不死,小编索性跟着几个封闭不锈钢盒坐上车,来到莫愁湖东路11号的“红透”散装龙虾专卖店。临街的店面并不大,透过玻璃窗口,里面的操作间一览无余,整个店面的设置有点像肯德基汽车穿梭餐厅,明亮整洁。

一路跟了这么久,小编的肚皮开始唱响“空城计”:来一斤散装红透“酱烧龙虾”!售卖人员戴上手套,在自动售卖机下方挂好塑料袋,按下售卖机上的绿色按钮。随着传送带缓缓转动,红彤彤的龙虾开始一只只往下掉。由于“酱烧龙虾”的卤汁在烹饪过程中完全被吸

收到虾肉里面,所以从传送带里出来的龙虾一点都不拖泥带水,十分干净。售卖人员还拿出3种卤汁给小编挑选,分别是酱烧卤、红烧卤和香辣卤汁,看在价格实惠的分上,小编各要了一盒。

你知道吗,星湖饭店“散装红透龙虾”现在可以电话订购了!足不出户,只要动动手指,肥美的熟制龙虾就能送到家门口。从现在开始,只要拨打86569777,无论刮风下雨、严寒酷暑,星湖饭店的外卖工作人员竭诚为您服务,与您一同分享美味,分享健康,分享生活。

链接

- “红透”散装熟龙虾专门店**
 汉中路店:汉中门大街65号
 莫愁湖东路店:莫愁湖东路11号
 广州路店:广州路龙蟠里223号
 千秋情缘店:湛江路69号苏宁千秋情缘5幢102室
 汉江路店:龙凤花园33号102室
 洪武路店:安将军巷10号110室
 银城街店:银城街25-1号
- “红透”散装熟龙虾超市售卖点**
 北京华联紫金店:石门坎165号
 北京华联水游城店:建康路1号
 北京华联马台街店:马台街91号
 金润发鼓楼店:丹凤街39号