



嫩滑的肉质，蘸上绝味的酱汁，指尖余留的鲜香久久回味……小龙虾美味诱惑，甬城市民开启“狂吃模式”。近日，我市200名饕餮客在东钱湖参与了一场吃虾比赛，仅仅5分钟就“消灭”12000只小龙虾。

而在这背后，无疑还有更庞大的吃虾大军，他们表现得念旧且富有腔调，正如我市一家餐企仅一道煮制小龙虾连续热销11年，销量破百万份，“麻小”配“生啤”的吃法是他们的最爱。

记者 谢舒奕/文
唐 严/摄

200名食客5分钟“消灭”12000只小龙虾 资深大厨教您烹虾秘笈

食量>>>

6个人5分钟吃掉45斤小龙虾

当天上午，在东钱湖水上乐园，一张直径4米的“龙虾台”铺了上万只小龙虾，引起了游客们的围观。比赛以小组为单位，6个人一组，5分钟内尽情吃，吃得最多的一组就算赢。最终夺魁的小组成员共吃掉45斤小龙虾，他们都是30岁左右的年轻人，其中一名还是女性。“共有200名选手参赛，乐园事先准备的500多斤小龙虾，合计约12000只，被吃了个精光。”东钱湖水

口味>>>

一道小龙虾热销破百万份

宁波人对小龙虾的追捧热情高涨，有人喜清淡原汁原味，有人好重口无辣不欢。据了解，目前宁波餐饮企业在售小龙虾的口味多达二三十种，烹饪方式更是汇集煎炒蒸炸等，极其丰富。

“盐水、椒盐、麻辣、苔菜、鲍汁等多达20多种口味的小龙虾供选择，好纠结啊。”昨天下午，在“0574龙虾的故事”点龙虾餐时，一名女士与闺蜜明显犯了难。

那么，到底哪种口味是宁波人的最爱？记者采访时，市内几家主要销售小龙虾的餐饮企业给出的答案的关键词

吃法>>>

“麻小”配啤酒是黄金组合

小龙虾味美，但宁波食客们更喜欢吃出“腔调”。

记者从宁波市餐饮业与烹饪协会获悉，目前，宁波市场上最经典的吃法当属“麻小”配啤酒。“欧洲杯期间尤其明显，夜间打包、外卖小龙虾绝大多数都要搭配啤酒，部分要求高的客人会点生啤，且必须冰镇。”

“一碗重辣小龙虾配上一扎冰镇生啤，若是再看到自己

上乐园董事长助理李斌说。

除了此类比赛，一些新开出的小龙虾自助餐厅也成了龙虾爱好者们的“竞技场”。“餐厅正式营业也就两个月，但周末时段已有日均四五百斤的销量。”“虾行天下”负责人说。而作为宁波销售龙虾老字号餐厅“0574龙虾的故事”的销量更为惊人，“以镇明店为例，销量最好的一天可以达到1000多斤。”该店有关负责人林小凡说。

都惊人相似——微辣、煮制。

“点单率最高的非‘金牌小龙虾’莫属，这道菜主要采用煮制烹饪方法，属于必点菜。”林小凡说，截至上个月底，该店11年来仅“金牌小龙虾”一道菜，销量就已超过107万份，重约835吨，“占总销量的20%~30%。”他说。

而对于口味的选择，业内人士均表示选择“微辣”的人居多。不过，“近几年出现了辣度逐渐升级的趋势，越来越多年轻客人尤其是90后，愿意尝试麻辣、重辣口味的小龙虾了。”林小凡说。

喜欢的球队赢了球，这日子简直比当神仙还潇洒！”接连一个多星期驻扎在老外滩的朱先生表现得很享受。

事实上，关于小龙虾新奇吃法在市场上层出不穷。“我们偶然发现有客人喜欢将小龙虾和火锅配在一起吃，因此将这种模式推广，现在看来效果很不错。”李斌说，目前火锅销量达到冬季时的八成左右。

此外，在一些本地美食论坛、微信里，网友们还自创了诸如将小龙虾浸在椰汁里吃、小龙虾炒方便面、龙虾果蔬汉堡、抹茶小龙虾甜品等奇葩吃法。“不折腾一下小龙虾，都显得自己这吃货的名头不够专业呢。”一名网友在微信中说。



金牌龙虾新鲜出炉。

做法>>>

资深大厨亲授烹虾秘笈

除了到餐厅吃虾，在家自烹也是不错的选择。为此，记者请来“0574龙虾的故事”厨师长程国勇介绍烹虾秘笈。

“正式烹制前，小龙虾的漂养、清洗两道工序非常必要。”程师傅说，市民可将购买来的小龙虾放入清水中漂养3~4个小时，这样不仅有助于小龙虾体内自净，还能有效去除泥腥味儿；清洗时，可先用水柱冲洗，再借助牙刷等工具重点将其腹部以及周身的污垢清除；紧接着，去除龙虾体内不干净的器官，比如肠子，“取龙虾尾巴中间一瓣左右扭动，慢慢地拽，肠子就跟着出来了。”他说。

夏季炎热，在空调房内追剧、吃口味清淡的“贵妃虾”最适合不过。“贵妃虾做法相对简单，主要就是蒸，但应选择相对专业的器皿，主要要求蒸笼中的温度要够高。”程师傅说，先将龙虾铺于蒸笼底部，在上方均匀地撒些食

盐，再将雪菜、姜片等辅料铺在龙虾上方，使用旺火蒸6~8分钟后便可入味。随后去除辅料上桌，同时可以用陈醋、姜末等调制酱料，蘸着吃口感最佳。

相比之下，“金牌龙虾”的做法复杂许多。“先进行高温油炸，这样不仅可以有效锁住龙虾水分，其外观完整度也将得以保存，不易散。炸后可将其几只小脚剪掉，个头大的虾头前方也剪掉，美观且易入味。”程师傅表示，下一步，先取一口空锅，倒油，将生姜、大蒜以及正宗的重庆泡椒进行煸炒至出香味，再陆续将备好的虾和市面上的麻辣酱或香辣酱下锅，放在一起炒，随后加入适量的秘制高汤，或用肉汤汤汁代替，以及盐、鸡精、白糖这样的调料烧上5~8分钟。“再加些香料粉、青椒、香葱、香油等辅料即可出锅。”程师傅嘱咐道。

■提醒

小龙虾味美 进食需适量

李惠利医院专职营养师金科美告诉记者，小龙虾属于高蛋白食物，任何高蛋白食物食用过多，都容易引起肠胃不适。其中，肠道功能较弱的人群要格外注意。一

次性食用过多的小龙虾，尤其是辣椒、花椒等调料放置较多的重口味小龙虾，容易引起腹胀、腹泻等消化不良问题。当然，频繁暴饮暴食更不可取。

■正章洗涤店被查封后续

法院变更查封方式
允许正章门店营业

镇明店正常营业
其他三家准备迁址

昨天中午，记者来到正章洗涤镇明店，发现之前大门口的封条已经去除了，门口显眼位置张贴着两张告示。

其一为“关于正章倒闭传言澄清书”：

近期网络上出现百年老店正章洗涤倒闭的传言，事件原因是由于海曙正章公司股东之一陈某（其股权由其母宋某出面代持），以公司名义向银行贷款500万元整用于个人炒股。后因炒股失败导致亏损未能偿还贷款。陈某便使用各种手段让公司替他偿还债务。

现海曙正章旗下四家店铺（镇明店、迎春店、望京店、江北店）被封，另外18家加盟店正常营业，多家新店正在装修中，敬请期待……被封店附近正在准备开设新店。所有持卡顾客不会受到任何影响，可在其他任意连锁加盟店等店使用。

另一张为“正章四家被封店铺已经解封”。

店里工作人员称，上周末，法院已经把封条去掉。现在他们已恢复正常经营。但是其他三家门店正在选择新的地址，不久将重新开业。

记者随后来到望京店，店员称，因电脑故障，他们只是把洗好的衣服交给客户，并没有接受新的清洗业务。现场有几百件衣服，估计月底可全部拿走。新店距离旧址10米左右，等装修好就可以搬过去。

而迎春街的门店，新址正在装修，也紧挨着原来的门店。同样，在江北槐树店，店员说，因为租约到期，门店也要换新址，就在同一条街上。

海曙法院工作人员表示，之前查封正章洗涤镇明、望京、迎春、槐树门店也是为了执行到位，在依法查封后，正章公司与法院联系，表示将配合法院执行，并主动申报经营收入。为有利于案件执行，法院决定变更查封方式，对其资产继续查封，但允许其门店营业，并按照要求，及时申报经营收入。

记者 毛雷君 文/摄



迎春店新址正在装修。

