

不知不觉,又到了吃大闸蟹的季节,去年卖掉3吨大闸蟹的传人,今年再朝5吨大关挺进,除了堂食,今年也特别提供零售与速递服务,让客人把苏州太湖大闸蟹带回家。

在万达购物广场的分店,一入门,就看到一个放满大闸蟹的专柜,为了让这些大体大膘肥,青壳白肚、金爪黄毛的贵宾住得舒适,柜内温度全日维持在5°C,且有专人负责洒水,调节湿度,并不时逐只检查,确保它们处在最佳状态。

“大闸蟹下机后,只有约5天的保鲜期限,如果发现它们的眼睛转动不灵活了,就要立刻下锅蒸煮,拆开拆膏,做成蟹粉。”首席执行官叶仲恒说道。

蟹粉,就是把鲜拆大闸蟹得到的肉和膏,用姜、酒、醋、上汤等,慢火烹煮,吊出鲜味,蟹粉金黄馥郁,鲜香醉人,可以和矜贵的鲍参翅肚互相辉映,也可以搭配家常风味,凸显身价。

原汁原味·别出心裁鲜滋味

在笼的传人,蟹粉菜式是清蒸大闸蟹以外你不容错过的佳肴,譬如最常见蟹粉小笼包,多了大闸蟹的“加持”,鲜味更浓郁;用在矜贵菜式如红绕蟹粉鲍翅里,每一口,都是那么的馥郁甘香,用在平凡住家菜如蟹粉嫩腐煲和蟹粉扒时蔬里,滑溜甘美的蟹粉令寻常菜式“山鸡变凤凰”,哪怕只是豆腐、青菜,都登时矜贵起来!

餐厅也再次推出大闸蟹套餐,只需两人以上,就可以每人RM138++的价格,享用7道菜式的“金装大闸蟹宴”,或以RM198++的价钱,享用奢华矜贵的“超值鱼翅蟹皇宴”。

獨特蟹粉菜式

讓你以全新味覺品嚐大開

蟹

年年吃大闸蟹,年年都一样兴奋莫名,这次尝的是公蟹,蟹膏肥美丰腴,吃得嘴巴黏黏的,十分过瘾!



红绕蟹粉鲍翅/RM128

▼红绕的做法,把蟹粉的鲜香完全融入浓稠的汤汁和鲍翅里,除了一整排的鲍翅,还有大量雪白爽脆的银芽,丰富了口感,也多了一分清新鲜感。

蟹皇灌汤嫩肉球/RM12

▲最外层炸得酥脆的是虾茸,第二层是大闸蟹肉,中间金黄色的馅心是蟹皇汤,趁热吃有“爆浆”效果。



江南小菜

上起煎时钟:凉拌蒜香日本青瓜、上海鳊鱼、蜜汁脆鳗、黑蹄拌海蜇、凉拌洋葱萝卜丝。

▲厨师长龚裕雄展示零售专柜内的顾客——太湖大闸蟹。



蟹粉扒时蔬/RM38

▲蟹肉及蟹黄炒香后,加入猪骨高汤,以酒和姜调味,上桌时金黄馥郁,味道鲜香浓郁得叫人有点招架不住,仅仅仅烫熟的小白菜同吃,刚好中和了蟹滯感。

十年陈花雕酒/一杯RM15;一厘RM120

蟹粉小笼包/RM15

▲大闸蟹性凉,佐以花雕酒能驱寒暖胃;蟹粉小笼包以每日新鲜拆制的蟹粉制作,小小一个,内容却丰富得接近奢华!

在家一样好

- 1.将常紫芥放入一锅中煮沸。
 - 2.放入大闸蟹蒸25分钟,记得蟹肚网上,蟹黄才不会流出来,水罩也不要解开,蒸好的大闸蟹才能依食完整的蟹脚。
 - 3.蒸好后,再开早晚,蒸热享用。
- 零售价格:中蟹(4.8两~5两/约180克)RM68;大蟹(5两~5.5两/约250克)RM98;奉送紫芥叶和蟹醋。零售服务只限万达购物广场分店。



▲这些大闸蟹都有中国出入境检验检疫动物卫生证书,以及香港卫生署的品质检定,抵步后,再作一次抽样检验,才送到餐厅里。

本期烹題:大闸蟹

报道:本報 張佩莉 (changpl@sinchew.com.my)
攝影:本報 其志勇