

酱螃蟹

共约 1 只

2026-05-07 by Mars

INGREDIENT

酱汁

白糖 200g、花雕酒 200g、噫汁 15g、东古一品鲜 300g

雀巢美极鲜 15g、纯净水 50g、白酒 25g

小料：葱段、姜片、香菜根、香叶适量

主料

青蟹 1 只

PROCESS

- A 将青蟹从蟹掩处下刀，打开蟹盖，去除蟹腮等内脏，剪除蟹嘴、蟹盖和蟹钳的尖刺；
- B 完全清洗干净。用刀背将蟹钳砸出裂痕，将蟹盖盖回，整只螃蟹放入冰箱冷冻 1-3 天；
- C 将酱汁调料混合均匀。取一个合适大小的容器，放入冷冻好的螃蟹，倒入酱汁；
- D 将 C 步骤混合好的螃蟹放入冰箱冷藏层，腌制 12 小时；
- E 将螃蟹取出，酱汁倒掉，再把螃蟹在容器中摆放整齐，放入冰箱冷冻 12 小时以上；
- F 取出螃蟹，用刀从中间纵向一分为二后，单侧横向斩切成小段，摆盘即可。

TIPS

- 螃蟹必须经过冷冻，否则有寄生虫风险；
- C 步骤容器需大小合适，倒入酱汁后应完全没过螃蟹。