

假期推荐

订座热线: 85311091

新三毛大酒店

地址: 杭州清泰街571号

订座电话: 87272999 87816699

龙井路柒号花园餐厅

地址: 杭州龙井路7号

订座电话: 87979123 87999797

花刺蟹

出没点:北冰洋、近俄罗斯海域
特点:壳甲鲜橙红色,全身布满尖刺,一般有1公斤多重
鲜甜度:★★★★ 爆膏度:★★★★
食评:一年内只有大半年有得吃,到了九月十月便捕捉不到。蟹肉味和鲜甜,肉质够丰厚,通常起肉做冷盘。



北冰洋

蟹之大世界

文 / Eatty

真心喜欢吃蟹的人是很幸福的,全世界有超过二百种蟹,一年四季,总可以吃到当季肥蟹,而且各有特色。这次请拥有黄金舌头、吃蟹多过吃饭的 Eatty 跟大家介绍美味蟹,让我们全情投入蟹的大世界。

青蟹

出没点:咸淡水交界海域
特点:肥美多膏,蟹肉细嫩。
食评:青蟹肉未必最鲜甜,但它的雌蟹胜在膏多,尤其蟹盖边缘黑色而无空隙的便是十足膏蟹,用来清蒸、炒或煲粥都很美味。



大闸蟹

出没点:江苏、南京及广西一带
特点:一般壳身较翠绿,肚底清透雪白,蟹爪边呈金色,爪上亦有黄毛。原只新鲜的只在九月至十二月吃得到。
鲜甜度:★★★ 爆膏度:★★★★★
食评:大闸蟹清蒸最原汁原味。公蟹蟹肉够爽甜,母蟹蟹膏够肥厚。



中国

母蓝花蟹

出没点:南中国海、大屿山一带海域
特点:蟹身呈彩蓝色花纹,蟹钳狭长,体形较一般花蟹细小,平均约半斤左右一只,九至十月盛产。
鲜甜度:★★★★★ 爆膏度:★
食评:以蟹肉味浓郁取胜,味道非常鲜甜,但肉质较瘦,清蒸或姜炒最适合



水晶蟹

出没点:澳洲西部的深水海域
特点:外壳呈米白色,七至十月期间最肥美
鲜甜度:★★★★★ 爆膏度:★★
食评:水晶蟹极罕有,所以身价不菲,一只两斤重的,价值过千。蟹肉味浓厚至极,肉质细致又带咬劲,多作冻食或打边炉。



毛蟹

特点:全身毛茸茸的似只深海蜘蛛。一年四季都可以吃到,但以十一月至二月最肥美多膏
鲜甜度:★★★★ 爆膏度:★★★★★
食评:蟹中极品,蟹盖和蟹身积满啡黄色的蟹膏,鲜香甘沃,蟹肉亦很清甜,冻食最好。



加拿大



日本

鳧场蟹

出没点:北海道
特点:十一月至二月盛产,体形极巨,只只达3-4公斤,一只蟹爪比成年人的前臂还要长
鲜甜度:★★★★★ 爆膏度:★★★★★
食评:鳧场蟹一向有蟹中之王之称,肉厚又幼嫩富弹性,蟹味超级鲜甜,用来炭烧或做蟹锅一流。



松叶蟹

特点:蟹脚光滑、纤幼、修长,骨肉匀称,十一月至二月盛产
爆膏度:★
食评:松叶蟹不似鳧场蟹厚肉爽口,也没有毛蟹甘香的蟹膏,最大卖点是蟹味鲜甜浓郁、肉质柔软多汁,蟹壳还可作火锅汤底。



澳洲

加菲蟹

出没点:澳洲
特点:外貌有点像龙虾,腹部有摺可弯曲,蟹钳巨大而扁平
食评:蟹脚无肉,肉主要集中在蟹身,质感像龙虾肉带弹性,味道更鲜甜,多数作冻食。



泥蟹

出没点:昆士兰及新南威尔士省交界的泥沼地区
特点:外壳呈墨绿色,体型巨大,最重可达5公斤
爆膏度:★★
食评:澳洲特别严格,泥蟹生长到一定的体积才可捕捉,所以我们看到的泥蟹都很巨大,较一般肉蟹,膏蟹肥硕,蟹肉遍布全身,入口都是肉,用来做炒蟹一流。

