



胡椒虾

## 一只沼虾， 又一只沼虾

玉古路一家小店，只用沼虾做菜，有人连吃一周

文 / 本报记者 徐秀秀 摄 / 姚志伟

朋友说，他最近在一家饭店里连续泡了一个星期，花了上千的伙食费。我不相信，城中还有什么地方可以让人这么执着的。后来才知道，这只不过是一家小店，里头除了沼虾还是沼虾，而其中的胡椒虾就是传说中王菲每次去台湾必吃的。据说这个虾在台湾已经风靡了16年，而这个来杭州开虾店的人就是当年在台北开出第一家胡椒虾店的人。

### 胡椒虾是用做台湾卤肉饭的狗母锅制作的

店在玉古路上，很好找，看到“台湾湾”三个字就知道这家店做的是台湾的风味。等了好久才见到老板阿雄，健康的肤色，一眼就可以看出是台湾人。虽然以前并不是做厨师的，但是阿雄做得一手好菜。他说中午先给老婆烧好菜才过来，而这个胡椒虾也是他亲自研究出来的。令人惊奇的是，这里除了沼虾，只有三道蔬菜，酸辣虾、奶油虾、胡椒虾、烤虾，爱吃虾的人就太过瘾了。

胡椒虾原来就是将活虾与胡椒放入狗母锅（台湾俗称，即生铁锅）内焖烤而成，端出来看不见锅里，需要探头才能望见里边滚满了胡椒酱的沼虾，突然就是一阵香气四溢，虾肉味鲜美微辣。由于需要长时间高温才能将胡椒的香味提炼出来，锅具便须能长时间耐高温，因此狗母锅

特别厚。所以要吃这个虾得花点时间耐心等待，因为火候一定要够才会好吃，而据说众所周知的台湾卤肉饭也是用这个狗母锅做的。

阿雄说，吃胡椒虾要讲究技巧。其最美味的是头部，将虾头壳拨下嚼一下虾壳，马上你就能感受到由数十种香料与胡椒的特殊香味，再是吃虾的最为精华处——虾的脑袋，如有带虾黄就是最好的，因此切记勿将虾头丢弃，那可真是暴殄天物。虾头吃完接着便是虾脚，细嚼一下香味四溢，会让您忍不住想喝啤酒，吮一下指头最后继续吃完虾肉。

### 20年前，一个虾场老板用啤酒罐发明了胡椒虾

据说这道胡椒虾源于台湾台南，全盛时期在台湾约有一百多家活虾餐厅专卖胡椒虾。而阿雄就是最早在台北开虾店的人。在20年前，他认识了台南的一个虾场老板王老先生，因为

自己养虾卖虾，到了晚上，阿雄就和王老先生吃烤虾，喝啤酒。王老先生有天把虾放进空的啤酒罐子里，撒上点胡椒再摇一摇，便发现美味无比，于是很多朋友都去他的虾场里吃夜宵，他就在虾场里专门做起了胡椒虾。不过阿雄倒是觉得还可以做得更精致，于是经过几十次的试验研制，使调味料融入虾肉中，香鲜而不酥烂且有弹性，试制成功后，因为独特的口味，一下子成了台湾最风靡的小吃。

“我后来在台北和桃源开了六家店，在泰国也有一家开了8年的店。从一开始一家店只能卖出三斤一天到后来一天能卖出一千斤。总之，台湾人爱得不行，夜宵都是天天爆满。”

### 这个沼虾，老板可以做出30多种烧法

阿雄在7年前就来杭州了，他一直想在杭州开一家胡椒虾，可是却因为找不到稳定的货

源提供商搁置了好多年，他说在台湾的6家店，他做的是30多种口味，现在由于店小，只能吃到其中的7种。要开一家虾店，就要有稳定而质量好的沼虾，为此他执着地跑遍了杭州附近的所有虾场，终于找到了千岛湖的一个虾农。“好的沼虾要晶莹剔透，像玉石一样，长在石头缝里的是最棒的！”

阿雄说他店里不同的烧法，就需要不同的虾，比如胡椒虾，就是用带有膏的沼虾，个头不能太大，不然不能入味，烤虾就要个头很大的大沼虾。而其中的酸辣虾就是他在泰国受到当地菜的启发而发明的，酸味不是用醋做的，而是用了各种香料和五只柠檬调制的，都是天然的香味，酸辣味很奇特，绝不是普通意义上的酸辣白菜那样。除了酸辣虾还有令人惊喜的奶油虾，用的是整条的奶酪烹制的，入口很淡回味很醇厚。阿雄说很多客人吃完还会用面包蘸着吃，连汤汁都不放过。

Galanz 格兰仕

中国红 格兰仕

## “中国红”微波炉有氧烹调活色生香

负离子被医学界称为“空气维生素”，对人体健康和食物烹饪起着举足轻重的作用。据考证，负离子对人体7个系统近30多种疾病具有抑制、缓解和辅助治疗作用，尤其对人体的保健作用更为明显。同时，负离子还是杀灭病菌及净化空气的有效手段。

2008是中国年改革开放30周年，也是格兰仕成立30周年。作为格兰仕30周年献礼的技术成果，特设“有氧生态舱”的新一代“中国红”在金秋九月亮相中国市场。让人们惊喜的是，这种应用“有氧生态舱”的微波炉能产生大量富氧负离子，快捷烹调的同时让食物更加活色生香。

新一代“中国红”微波炉是如

何实现有氧烹饪的呢？这种新型微波炉采用了国家专利的释放负离子技术，微波炉无论处于工作状态还是断电静止状态，都会产生负离子增量功效，向微波炉及厨房空间释放负离子，进而让食物更具活性，口感、营养更佳。

据监测，特设“有氧生态舱”的格兰仕“中国红”微波炉的盖板、风扇叶、门框、控制面加起来的整体负离子发生量高达4002个/cm<sup>3</sup>。在微波炉工作过程中，这些从“有氧生态舱”释放出来的负离子，可以增加食物水分中溶解氧，加快水分子运动速度，使普通水变成活性水，从而紧紧锁住食物水分、对食材本味进行还原。



酸辣虾



奶油虾