

# 如何烹饪龙虾

烹饪龙虾比您想象的容易。您首先需要的两个基本东西是一个大锅和水。有些人只使用海水煮龙虾，但如果您无法获得海水，只需向水中加盐即可。咸水是很重要的，它能保持龙虾肉的味道。

我们列出了一些提示，帮助您在家里准备新斯科舍省的海鲜。



## 龙虾烹饪说明

沸水煮和蒸是烹饪整只活龙虾最流行和最传统的方法。沸水煮的速度更快一点，也更容易精确控制时间，煮熟后虾肉也更容易与虾壳分离。对于要求完全熟透、直接拿起虾肉来吃的菜谱，沸水煮是最好的办法。相比之下，蒸较为温和，获得的虾肉稍微嫩些，保留的风味更多点。在时间方面也更灵活些，蒸龙虾通常不会出现过蒸。当某个菜谱需要烹饪半熟的龙虾肉时，煮半熟是个完美的选择。煮半熟，也叫短时间热烫，就是把龙虾煮到刚好把肉从壳中取出的程度。然后冷冻虾肉，以后需要时再拿出来烹饪。

## 烹饪时间

下面建议的时间适合一次烹饪一只或同样大小的多只龙虾。选取时间时，要注意使用单只龙虾的重量，而不是要烹饪的所有龙虾的总重量。

重量:	沸水煮:
1 磅	8 - 10 分钟
1 ¼ 磅	9 - 11 分钟
1 ½ 磅	11 - 12 分钟
1 ¾ 磅	12 - 13 分钟
2 磅	15 分钟
2 ½ 磅	20 分钟
3 磅	25 分钟
5 磅	35 - 40 分钟

