

# 如何吃熟龙虾

沿着崎岖的大西洋海岸捕捞龙虾是悠久的传统。新斯科舍省龙虾以壳硬和肉质丰满而出名，数以千计的独立捕捞者从沿着该省海岸的寒冷、干净、未受污染的海域中捕捞龙虾，然后把它们运到世界各地。烹饪龙虾比您想象的更容易。我们在这里列出了大概步骤。不要忘记戴上海鲜围脖！



## 扭下虾尾

要取下尾巴，用一只手抓住虾身，然后用另一只手抓住虾尾，轻轻扭动虾尾，把虾尾扭下。您可能会注意到虾肉中有种绿色的物质，这就是所谓的龙虾肝。此外，还可能在一些母龙虾中发现被称为虾子（卵）的红色物质。这两者都是可以食用的，并且许多人把它们归为最喜爱的部位之列。不过如果您不喜欢，可以把它们刮掉。



## 扭下虾钳

要取下虾钳，只需用一只手抓住虾身，用另一只轻轻扭动虾钳和关节。这样很容易把两只虾钳和关节从虾体分离。当拿关节的时候要小心，因为它有尖锐的突起，如果不小心，可能会受伤。



## 切开或打开虾尾

要从虾尾中取出虾肉，需同时挤压虾尾两侧，直至您听到（感觉到）虾壳破裂。用两只手分别抓住虾尾的两边，像打开一本书一样打开它。现在就可以很容易取出虾肉。



## 切开或打开虾钳

用一把很重并且锋利的刀砸开虾钳，或者使用龙虾破壳器（像坚果破壳器）打开虾钳。在虾钳破裂后，只需弯曲虾钳，就能轻松取出虾肉。您也可以使用破壳器破开关节的硬壳。不要忘记取出虾钳下部瘦小部位中发现的肉...您会获得所有美味的碎肉。



## 不要忘了虾腿和虾身

虾腿和虾身也含有可食用的肉。在关节处夹碎并打开虾腿，用叉子或串肉杆取出里面的肉条。对于虾体，只需分开外壳，露出虾身的肉即可。请记住，除了眼睛后面的部分外，所有龙虾的部位都是可食用的，您可自行决定吃哪些部位。

