

老话常说：秋吃蟹，夏吃虾；7、8月份正是吃虾最肥美的时候，尤其来盘白灼大虾，那自然的鲜味，咬一口就超级满足！



最主要的原因：一虾缺氧变色，发黑；

在买虾时，你看着都是活蹦乱跳的，但虾在购买后一般都是在塑料袋装着，这个时候虾处于缺氧状态，到家后再下锅，不少虾活度明显很低了，这个时候煮虾很容易发黑；

二是虾头脏东西没有处理干净

；新鲜大虾在

高温下煮一般两三分钟就会

熟，若煮的时间稍微久点，

虾头内脏容易破裂，导致虾容易发黑

；因为虾头部位是虾大多数器官内脏的所在处；

所以这也就体现了清理虾头的重要性！话不多说，直接上图！（沙包去掉！）



再上一张全图的！



所以买回来的大虾，清洗的时候如果反复揉搓，那基本煮出来都是一碗黑；可以放到竹篮里，尽量不要直接用手接触，而且清洗动作要快，保证虾的鲜活度，反之耗得越久，虾煮好了越不新鲜！

2、冷水入锅，盐水煮

好多人煮虾都是水沸腾后再入锅，这个时候过高的温度会瞬间把虾的表皮烫熟，腥味会被锁在虾肉里，而里面还是生的，等煮到全熟，虾基本99%都会发柴发老，而且腥味也会很浓！



大虾煮好后，切记不要直接装盘开吃；

提前备好凉白开或是冷藏的冰水更好，将大虾放入里面，出锅后瞬间遇冷，虾肉会猛然收缩，吃起来口感会更加Q弹！

其实不管是煮虾过冷水，我们日常吃拌面，或做网红的柠檬鸡爪，都需要过冷水，吃起来口感才会劲道！

最后可以再简单调个料汁：生抽+蚝油+一点白糖+小米辣，一口一蘸，简直不要太过瘾！



冷冻大虾的时候可以将大虾洗干净之后分成几小份，然后放在保鲜盒或者是保鲜袋的里面，然后将洗干净的大虾放在保鲜盒的里面，每放好一层大虾，就在上面均匀撒上一层白糖，等所有的大虾都装好之后就可以放进冰箱里面冷冻了。

白糖可以帮助我们锁住大虾里面的水分，这样在解冻之后虾肉里面的水分也不会流失

，吃的时候就会和新买的大虾一样，解冻的时候我们可以直接放在室温中自然的解冻，这样效果也会更好一些。

(部分图片来源于网络，若有侵权，请随时联系删除)