

松叶蟹



◆什么是松叶蟹？

在日本山阴地区的海中捕获的成年雄性雪蟹被称为“松叶蟹”。因为捕获松叶蟹的渔场离港口很近，所以可以将鲜活的松叶蟹带回港口，这是松叶蟹为何如此美味的秘密。松叶蟹凝缩了日本海的美味，味美甘甜的极品松叶蟹被日本全国视为高级品牌食材。



◆松叶蟹名称的由来

关于“松叶蟹”名称的由来有各种说法，有的说是因为其细长的蟹脚以及蟹脚中的蟹肉犹如松叶一般而得名，也有的说是因为将剥去蟹壳的蟹脚放入水中，蟹肉犹如松叶一般绽放开来而得名，更有人说是因为渔夫在岸边支起大锅用收集到的松叶煮蟹而得名松叶蟹，无论哪种说法都不能确定确实是松叶蟹名称由来的原因。

◆关于渔场

捕捞松叶蟹是在大海波涛汹涌的寒冷冬季，此时是松叶蟹最美味的时节。因为捕捞松叶蟹的渔场以岛根县的隐岐诸岛的近海为中心，所以在岛根县能品尝到最美味的松叶蟹。

◆如何识别美味的蟹

蟹壳坚硬，拿起蟹时感觉较沉，则说明此蟹品质好、蟹肉紧实。

有的蟹掉了蟹脚，虽然看上去不好看，但并不影响美味的口感。

有的松叶蟹的蟹壳上带有茶褐色的圆点（寄生虫的卵），它对松叶蟹没有任何影响，它代表蟹脱皮后的时间长，蟹肉更紧实。



美味松叶蟹的吃法



经典吃法是水煮蟹，让您一开始吃就忘却一切变沉默寡言而专注地吃蟹。其他的吃法还有烤蟹、涮蟹等等，美味松叶蟹的吃法很多很多！



水煮蟹

蟹的经典吃法。整只水煮蟹配上由醋、酱油、日式甜料酒调成的调味料，清爽、美味。



蟹肉锅

蟹肉的美味融入汤汁，味香可口。吃完后用蟹肉锅做一份杂烩粥也是极品！



蟹肉刺身

剥去壳的蟹脚肉过一下冷水，便如花朵一般绽开。放入口中其蟹肉甜美渐渐扩散开来。



涮蟹

不仅能品尝到蟹肉的甜美，而且蟹肉还极富弹性，口感极佳。



蟹壳味增

在蟹壳中放入味增（日式大酱）然后进行烧烤，再加上一些酒，风味超群！



烤蟹

将晶莹剔透的蟹肉进行烧烤，在蟹肉渐渐发白达到5成熟时品尝最佳。

