

文/羊城晚报记者 王敏 马思泳 图/受访者提供

随着气温逐渐升高,小龙虾市场开始火热起来,马上就要到“五一”节假日了,小龙虾也即将迎来销售旺季。

作为春夏季的灵魂食材,小龙虾已经跻身“夜宵之王”多年。3月中旬,在2022年潜江龙虾开捕仪式上,第一筐小龙虾拍出28万元的价格,正式宣告餐饮界这个“春夏季顶流”霸气回归。广州的餐厅和外卖平台火速跟进,摩拳擦掌推出了各种小龙虾菜式。

春季抢鲜上市,5月有望价格回落

今年由于气温回暖较快,小龙虾在清明节后就陆续上市了。此前,生鲜超市也早已加入了预热大军,据了解,盒马生鲜在2月底就上线鲜活小龙虾,湖北潜江的首批小龙虾直供广州、深圳、北京、武汉等27座城市,拉开了今年全国人民畅享小龙虾的大幕。

行家表示,湖北潜江的首批小龙虾上市价格接近50元一斤,按照时节温度,近期

小龙虾已进入成熟阶段,大批量小龙虾蜂拥进入市场。在市场供应量充足的状态下,现在正是吃小龙虾性价比最高的时候,既能够尝鲜,价格又相对较低。但随着五一假期的到来,大家购买小龙虾的意愿较强,小龙虾价格或将小幅上涨,但到了5月中旬后,稻田小龙虾大量上市,小龙虾价格很可能会降到10元一斤左右。

做法层出不穷,小龙虾吃到爽

“潜江3月至5月的虾最为肥美,也是大量上市之时。”从业18年的潜江虾皇实业总厨江师傅表示。跟江师傅英雄所见略同的还有广州粤海喜来登酒店的餐厅大厨,他介绍:“湖北的小龙虾基本上是散养的,所以虾肉饱满、肉质结实。”

随着前些年火爆,小龙虾的销售渠道和场景也在加速分化。从以往的大排档、龙虾馆,到现在各种中餐馆、快餐店,甚至是五星级酒店,都会通过推出小龙虾餐单吸引消费者的眼球。小龙虾与其他品类相结合的各种创新产品也层出不穷,如小龙虾披萨、小龙虾火锅、小龙虾主题自助餐等。小龙虾,可谓夏日餐饮商家的引流佳品。

广州粤海喜来登酒店的盛宴全日自助餐厅,已经连续第五年把小龙虾加入了晚间自助餐的菜单。和往年相比,今年供应的小龙虾口味选择更多,有十三香小龙虾、油焖小龙虾、蒜香小龙虾三种经典风味以及融合了粤菜特色的风味卤小龙虾和咸蛋黄小龙虾。“小龙虾来

自湖北,因为往年每家酒店都会做小龙虾,所以今年我们希望抢占先机,4月初便已推出小龙虾主题的自助餐。”相关负责人表示。

为了让客人可以放心大快朵颐,酒店还安排了专人清洗小龙虾。每只小龙虾都要去掉头部黑沙的胃囊,挑掉背部的虾线,开背以让其更入味,更容易剥开,最后还要用刷子给它来个“全身大按摩”。

在制作上,除了遵循传统的配料和烹调手法,大厨还根据多年的掌厨心得加入了秘方。比如坊间最常见的“十三香小龙虾”,他就在寻常配料中加入了八角、桂皮等香料慢火熬煮而成的秘制辣酱,令口感更加香浓。而风味卤小龙虾则在传统的卤汁中加入了秘制辣汁,吃起来既有卤水的咸甜味,又有辣椒的辛辣味,清爽又刺激。咸蛋黄小龙虾同样是粤菜的烹饪技法,做法就是将小龙虾裹上咸蛋黄急炒而成,适合不爱吃辣的食客。油香、蛋黄香和虾肉融合,佐饭最佳。

上市时间比往年提前,初夏价格有望下降—— 熟悉的小龙虾又回来了!



蒜香“裸蓝”小龙虾



小龙虾的制作方法有很多种,口味更是多变

小龙虾到家,让“夜宅”更精彩

随着喜“宅”一族阵营越来越庞大,小龙虾也凭借多元化的口味和各品牌商家的不断创新,成为了外卖常点餐品。去年,仅在美团外卖一个平台,小龙虾类的外卖菜品就已经突破了48000种。记者打开了手机某外卖平台,输入“小龙虾”三个字时,一下子跳出来数十条搜索结果。记者查询发现,这些烧制好的小龙虾每份价格从48元到200多元不等。

一家小龙虾专门店店主告诉记者,小龙虾外卖一般是随着气温的升高而越来越多,为了满足消费者的多样化需求,他们通常会搭配一些烧烤、凉拌菜、炒饭、啤酒饮料等共同出售。

解放双手,懒人也懂小龙虾的“美”

对于懒得剥壳但又追求大口爽肉的人来说,普通小龙虾的吃法的确是过于挑战。如果实在不想错过这份时令美食,不如试试“珍姐龙虾”推出的“裸蓝小龙虾”。裸是指小龙虾已经剥壳,蓝是指小龙虾的品种为澳大利亚蓝小龙虾。

据餐厅相关负责人介绍,该品种小龙虾不分季节性,在池塘饲养虾种,货源比较稳定,相对个头比较大且口感爽甜。目前“裸蓝”售价是139元/斤,两斤起做,有十三香、

蒜香、清蒸的做法。“考虑到每一只虾都是人手剥壳,肉质连接头部的软关节比较薄弱,不适合深度的炒制,而该品种小龙虾的爽口程度以及个头,都比较适合上述三种做法。”大厨说道。

记者从外卖平台的点单界面看到,“裸蓝小龙虾”菜品已经上线,点单页面上不仅有图片介绍,还有详细的文字说明,让消费者看后一目了然。餐厅有自己的打包封装机器,在确保味道不外漏的同时,也有较好的保温效果。

实用指南

在家做虾如何不“瞎”

选购

一看颜色:要判断小龙虾是清水还是浑水养殖长大的,先看背部,选红亮干净的,再翻开看它的腹部绒毛和爪上的毫毛,如果白净整齐,那基本上是干净水质养出来的。

二看大小:要买个头大的小龙虾,毕竟大小的小龙虾食之无味。另外,尽量买个头均匀的小龙虾,下锅时容易控制火候。

三看虾壳:要买壳硬的,用手碰碰小龙虾的壳,铁硬铁硬的定是老虾无疑,像指甲一样有弹性的才是刚长大才换壳的。

清洗

步骤一:剪去小龙虾的大半个头壳,并用剪刀在裸露出来的头连背部的地方挑去黑色的胃囊。

步骤二:把两边的腿剪去外壳,斜剪去腿须。

步骤三:用手拉住尾巴中间那块尾甲,顺势一拉,去除黑色的虾线。

步骤四:在自来水下用牙刷上下左右边洗边刷,注意别把虾黄冲掉,洗干净后沥水,下锅烹调。

烹制

据大厨介绍,湖北小龙虾的做法以油焖为主,属于酱香型,广州人炮制小龙虾则离不开蒜蓉香。由于小龙虾壳硬,要想入味始终要靠调味料,因此蒜头就成了粤式小龙虾做法里面深受倚重的香料。

重蒜香型的粤式小龙虾是直接把新鲜蒜头打成极其幼细的蒜泥,再把新鲜洗刷干净的小龙虾剪去虾脚,不经拉油直接与蒜泥同煮,仗的就是蒜泥本身独有的辛香,以此吊出小龙虾的鲜味来。

清淡型的蒜香小龙虾,则是先用鸡骨、猪骨煲出汤底,再将生蒜打成蒜蓉,将之放入汤里煮,两斤虾就用上7两左右的蒜蓉。大厨支招,先大火煮制六七分钟,再关火焖

制15分钟便能入味。这种做法,蒜味没有那么浓烈,但煮出来的虾肉会比较细嫩。



虾壳已剥开,直接接入嘴就可以品尝



油焖小龙虾



蒜香小龙虾

奢侈品后端市场——

文/羊城晚报记者 黄士 施沛霖 实习生 张嘉璇 图/受访者提供

皮具护理行业,你了解多少?

春夏换季,奢侈品包包如何护理保养? 皮具护理师来支招

文/羊城晚报记者 黄士 施沛霖 实习生 张嘉璇 图/受访者提供

日常生活中如何养护皮具?专业皮具护理师从包包“存放”与“护理”的角度为消费者指点迷津。

存放要有讲究

“在广东地区,首先包包的存放是一个重点。”“百年匠心”奢侈品护理鉴定师贺玉东告诉记者,南方天气潮湿,存放皮包的柜子要保持干燥通风,并在柜子的角落放置干燥剂或除湿剂,“但是干燥剂不能直接放到皮包里面或附近,否则会吸收皮包的水分。皮包本身是有油脂的,如果被吸走,会产生不良后果,可能会灼伤。”

另外,皮包闲置时最好进行填充,“让皮包挺括起来,保持形状”,有些较大的皮包则建议平躺放置。贺玉东建议要用防尘袋、防潮布把皮套起来:“有些浅色的皮包,遇到空气或者遇到光线可能会氧化,颜色可能变淡或加深。”

对于漆皮包,贺玉东认为要单独存放:“漆皮这种材质会稀释颜色,如果把漆皮包跟其他颜色较深的衣物放在一起,漆皮包会吸收颜色,产生染色或染色,所以这种包需要单独存放。”

“JEEVES”广州主理人侯奕臣向记者补充道,在潮湿的南方,宣纸是不少皮具的“知音”:“可以用宣纸把皮包撑起来,让皮包保持原状不变形。此外,宣纸有吸湿的功能,能够防止皮具长霉。”此外,在存放方面,侯奕臣强调要放在阴凉、通风的地方。

侯奕臣向记者补充道,在潮湿的南方,宣纸是不少皮具的“知音”:“可以用宣纸把皮包撑起来,让皮包保持原状不变形。此外,宣纸有吸湿的功能,能够防止皮具长霉。”此外,在存放方面,侯奕臣强调要放在阴凉、通风的地方。

侯奕臣向记者补充道,在潮湿的南方,宣纸是不少皮具的“知音”:“可以用宣纸把皮包撑起来,让皮包保持原状不变形。此外,宣纸有吸湿的功能,能够防止皮具长霉。”此外,在存放方面,侯奕臣强调要放在阴凉、通风的地方。

侯奕臣向记者补充道,在潮湿的南方,宣纸是不少皮具的“知音”:“可以用宣纸把皮包撑起来,让皮包保持原状不变形。此外,宣纸有吸湿的功能,能够防止皮具长霉。”此外,在存放方面,侯奕臣强调要放在阴凉、通风的地方。

侯奕臣向记者补充道,在潮湿的南方,宣纸是不少皮具的“知音”:“可以用宣纸把皮包撑起来,让皮包保持原状不变形。此外,宣纸有吸湿的功能,能够防止皮具长霉。”此外,在存放方面,侯奕臣强调要放在阴凉、通风的地方。

侯奕臣向记者补充道,在潮湿的南方,宣纸是不少皮具的“知音”:“可以用宣纸把皮包撑起来,让皮包保持原状不变形。此外,宣纸有吸湿的功能,能够防止皮具长霉。”此外,在存放方面,侯奕臣强调要放在阴凉、通风的地方。



奢侈品皮具护理需要用到众多的专业工具

近几年随着生活水平的提高,人们在对皮具的选择上也变得越来越挑剔,都倾向于购买优质高端的奢侈品皮具来提高自己的生活品质。庞大的消费市场催生了奢侈品后端市场——皮具护理行业的兴起。

如今时值春夏换季,业内人士指出,天然皮革的主要成分是蛋白质,在此阶段容易出现受潮、发霉、生虫等现象,奢侈品皮具的专业清洗、保养、维修服务市场也因此进入旺季。近日,羊城晚报记者专访多位皮具护理行业的创始人和资深护理师,探究这一奢侈品后端市场的生存现状。

“暴利行业”? 皮具养护无统一收费标准

一个皮包,在清洗过程中可能会出现一系列不可预测的问题,这些是我们要承担的风险。客人拿来一个几万元甚至十几万元的皮包,我们会在普通皮包的标准收费基础上,增加一定比例的服务费。

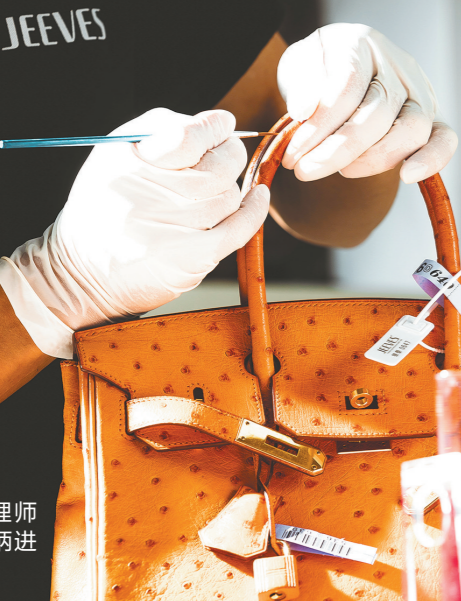
除了“保险费”,较高的人工成本也缩减了这一行业的利润空间。苏林告诉记者,皮具清洗不同于流水线生产:“每一件皮具材质不同,需要一件一件清洗,花费大量的人工成本。”

侯奕臣也表示,皮具护理行业是劳动密集型产业:“这一行完全是纯手工的,一个工人一天最多只能洗四五个包包。加上实体店的位置设在比较高端的商圈,租金成本相对高,这也造成皮具护理费用较高的原因。”

侯奕臣向记者补充道,在潮湿的南方,宣纸是不少皮具的“知音”:“可以用宣纸把皮包撑起来,让皮包保持原状不变形。此外,宣纸有吸湿的功能,能够防止皮具长霉。”此外,在存放方面,侯奕臣强调要放在阴凉、通风的地方。

侯奕臣向记者补充道,在潮湿的南方,宣纸是不少皮具的“知音”:“可以用宣纸把皮包撑起来,让皮包保持原状不变形。此外,宣纸有吸湿的功能,能够防止皮具长霉。”此外,在存放方面,侯奕臣强调要放在阴凉、通风的地方。

侯奕臣向记者补充道,在潮湿的南方,宣纸是不少皮具的“知音”:“可以用宣纸把皮包撑起来,让皮包保持原状不变形。此外,宣纸有吸湿的功能,能够防止皮具长霉。”此外,在存放方面,侯奕臣强调要放在阴凉、通风的地方。



皮具护理师对手提包手柄进行除胶修护

从萌芽到蓬勃 年轻人渐成消费主力军

供不应求促使部分皮具护理师入局这一行的原因之一。“JEEVES”广州主理人侯奕臣在2010年入行,据他回忆,当时家人有皮包清洗的需求,但市面上相关的门店很少,也让他发现了皮具护理这片“新大陆”。

如果说十多年前皮具护理在国内还是萌芽阶段,那么如今显然已长成参天大树了。记者在大众点评搜索“皮具护理”,仅在广州地区就有约1139个结果。

“皮具养护的需求一直在稳步增加。一方面,国内经济向好,越来越多人有条件购买奢侈品;另一方面,二手奢侈品商家的兴起也让皮具产品流通性更强。”侯奕臣告诉记者,从品类来看,箱包皮具奢侈品的款式多样,流转率和性价比高于其他品类,也为奢侈品皮具保养、护理行业带来巨大市场发展空间。

“百年匠心”奢侈品护理鉴定师贺玉东则提到,目前顾客群体年龄层在20岁至45岁之间居多,女性占了95%;“近三至五年来,消费者有年轻化的迹象,现在20-35岁占比将近一半。”

“苏林奢艺”创始人苏林也证实了这一说法。2003年就入行的他观察到顾客年龄层越来越年轻:“现在的消费主力军逐渐变成二十多岁的年轻人。”皮具养护需求增大、顾客的年轻化、消费频次的增加等,让他们看到了奢侈品皮具保养行业的前景。

侯奕臣向记者补充道,在潮湿的南方,宣纸是不少皮具的“知音”:“可以用宣纸把皮包撑起来,让皮包保持原状不变形。此外,宣纸有吸湿的功能,能够防止皮具长霉。”此外,在存放方面,侯奕臣强调要放在阴凉、通风的地方。