

可能说到海鲜，大部分人都会想到腥味重，但在众多海鲜当中，并不是所有海鲜都带有很重的腥味，就比如基围虾来说，相比于其他海鲜来说，它的腥味小很多，很多不吃海鲜的朋友都能接受基围虾，并且基围虾除了腥味小之外，它还会一种壳薄肉多的食物，吃起来特别过瘾，不少人去饭店都会必点这道菜。



对于这个问题，不少人就想到了基围虾的新鲜程度，毕竟现在市面上除了活虾之外，还有不少冰冻的基围虾，可出现腥味重的原因，不在于活虾和冻虾，而是炖煮的过程中，很多人少了这一步，难怪基围虾的腥味没有减少反而加重了，下面小编就给大家分享下清水煮虾的方法。



第2步，接着往锅中倒入适量的清水，加入切好的姜片 and 适量的花雕酒，等到锅中的清水烧热后，把处理好的基围虾放到锅中，大火进行炖煮，直到虾身变红，虾尾变得弯曲，这个时候就可以把基围虾捞出，搭配上秘制的酱料即可开动。