

本报讯(记者狄慧)不少人买了大虾后直接冻在冰箱里，虽能保存几个月，但口感稍差。本市专业厨师陈涛教大家两个保存大虾的妙招，就算长时间冷冻，大虾依然新鲜。

第一个方法是加白糖冷冻。把买回来的新鲜大虾用清水冲洗干净，沥干水分。准备一些密封的保鲜盒，将沥干水的大虾放进保鲜盒里。放一层大虾，撒一层白糖。白糖不用太多，只要撒均匀即可。白糖能锁住大虾的水分，还能保鲜、提鲜。密封好后放进冰箱的冷冻室就行了。

第二个方法是矿泉水瓶冷冻保存。准备一些500毫升的矿泉水瓶，刚好够一顿的量。要是瓶子太大，化冻后再冷冻也会影响大虾的品质。把新鲜的大虾逐个塞进矿泉水瓶，不要塞太满，因为水结冰后会膨胀。再把矿泉水瓶灌满水，加入适量食盐，盖紧后放进冰箱冷冻层，放半年都很新鲜。密封的矿泉水瓶能防止水分流失，还能隔绝异味、细菌，大虾随吃随取很方便。

来源：今晚报