

Jak obierać krewetki?



Opis wskazówki

To jedne z najpopularniejszych owoców morza. Są cenione nie tylko ze względu na wyśmienity smak, ale również wartości odżywcze. Jeszcze do niedawna sporadycznie pojawiały się w naszych kuchniach, ale teraz coraz częściej trafiają na patelnię czy do garnków.

Ich przyrządzenie nie jest skomplikowane, a same krewetki są już łatwo dostępne. Z ich udziałem przygotujesz łatwe, a jednocześnie wykwintne dania: krewetki smażone z czosnkiem i białym winem, makaron z krewetkami, risotto z krewetkami, curry z krewetkami czy różnego rodzaju sałatki z dodatkiem tych owoców morza.

Jak kupować krewetki?

Najlepsze są krewetki świeże. Sezon na nie trwa od sierpnia do października. Skorupiaki docierają do naszego kraju z Tajlandii lub Japonii. Kupując krewetki należy być ostrożnym. Przede wszystkim zwróć uwagę na zapach - jeśli jest nieprzyjemny zrezygnuj z zakupów. Przebarwienia na skorupkach również świadczą o tym, że produkt nie jest pierwszej świeżości. Na rynku dostępne są także krewetki mrożone. Krewetki mogły być zamrożone na surowo albo po ugotowaniu.

Jak przygotować krewetki?

Przed obróbką termiczną należy je obrać. Najważniejsze jest usunięcie przewodu pokarmowego. Jednym ze sposobów pozbycia się go jest ściągnięcie głowy, otworzenie pancerza, nacięcie tułowia i usunięcie czarnej nitki, czyli przewodu pokarmowego. Można także usunąć przewód pokarmowy bez rozcinania krewetki - w tym wypadku należy oderwać głowę i pozbyć się pancerza, a krewetkę delikatnie wyprostować, aby usunąć przewód jednym pociągnięciem. Innym sposobem jest nacięcie krewetki wzdłuż jej górnej części bardzo ostrym nożem. Dzięki temu w łatwy sposób można wyczyścić jej wnętrze. W tym przypadku nie usuwa się głowy ani końcówki. W takiej formie najczęściej podawane są krewetki w restauracji. Następnie wystarczy tylko je opłukać i gotowe.