



HƯỚNG DẪN ĂN CUA LÔNG

Okhotsk Esashi với sản lượng đánh bắt đứng đầu Nhật Bản!

Cua lông ở đây lớn lên bằng vi sinh vật phù du béo bở có trong băng trôi nên vị đậm đà hơn cả.

Tuyệt hảo bởi vị ngon cô đọng, vị ngọt của thịt và đậm đà gạch cua.

Tất nhiên ai cũng có cách ăn của riêng mình sao cho ngon nhất.

Ở đây chúng tôi xin giới thiệu một cách tách cua và bày biện để mọi người có thể cùng ăn một cách dễ dàng.





tách và chuẩn bị



1. Dùng kéo cắt rời chân và càng ở khớp nối



2. Bóc mai từ phía lưng

Ⓢ Chú ý để không bị chảy mất phần gạch cua sau khi luộc



3. Phần dưới bụng có yếm cua hình tam giác, không ăn được nên bỏ đi



4. Phần lông yếm (màu xám) và miệng cua không ăn được nên bỏ đi



Lông yếm (phần ngán màu xám)

5. Bẻ phần thân ngược về phía sau thành hai phần



6. Múc phần gạch cua còn dính ở thân cho vào mai

📍 Dùng muỗng múc không hết thì dùng miệng hút ăn luôn vậy.



7. Về phần chân, cắt rời tại các khớp



8. Cắt rời càng từ dưới lên



Phần chuẩn bị trước khi lấy thịt cua ra đến đây là xong.





chân



1. Đối với phần chân to, lật ngang, cắt làm đôi



2. Làm như vậy đối với phần chân nhỏ hơn và càng



Vậy là xong phần cắt chân và càng





khớp



1. Cắt rời phần khớp chìa ra từ thân



2. Cắt đôi theo chiều dọc các khớp từ trong ra



Vậy là chuẩn bị đã xong!





ăn sao cho ngon



☉ Dùng đũa đẩy phần thịt ra



☉ Khi ăn phần gạch chú ý nếu có vỏ lẫn vào



Cuối cùng thì đây cũng chỉ là một ví dụ. Có thể bạn thích cắn ăn, hay vừa bóc vỏ vừa ăn, miễn sao tận hưởng hương vị cua lông Okhotsk Esashi nhé.

