

欢迎光临札幌螃蟹本家



螃蟹火锅



螃蟹涮涮锅

关于螃蟹火锅与螃蟹涮涮锅的差别：

都是使用札幌螃蟹本家为您准备的特制秘传的汤汁。
螃蟹火锅的蟹肉带壳，而螃蟹涮涮锅的蟹肉不带壳。

螃蟹火锅，螃蟹涮涮锅的食用方法

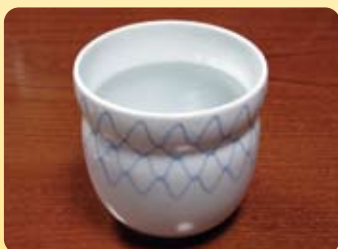
将蟹肉放入锅中，待汤汁沸腾之后，蟹肉颜色变成鲜明的红白相间，并且肉质膨胀起来的时候，就可以享用鲜嫩美味的蟹肉火锅了。请注意不要将蟹肉煮的太久（待汤汁沸腾之后1分钟~2分钟程度）。

您可以将煮好的蟹肉和其他蔬菜及火锅汤汁一起盛到碗中，仅火锅汤汁本身就可以品尝很美味的蟹肉，您也可以按照自己的喜好，加入一些日式橙醋，或者是挤一些柠檬汁，味道会更加爽口。

火锅餐盘里附带的蟹黄是供客人试食用的，您可直接食用，或者是将蟹黄溶化在碗里的汤汁中，再放入蟹肉及蔬菜，更是别有一番风味的品尝蟹肉的方法。

（蟹黄请不要直接放进锅里）。

注意：螃蟹火锅，原则上2~4人的场合由一个大锅来为您提供，也许有些时候根据客人的意愿希望分为两个锅或一人一锅，很抱歉，因为火锅炉的煤气管线及客桌大小等客观因素，无法满足您的需求，敬请谅解。



蟹壳请扔到桌上
白色的圆瓷桶里。