



Если откровенно, то большого секрета в приготовлении креветок нет. Следует только перед тем, **как варить замороженные креветки**, выяснить, в каком состоянии их заморозили – сыром или варёном.

Как варить сырые замороженные креветки

Креветки, замороженные в сыром виде, первоначально следует разморозить. Осуществляется это в глубокой тарелке, помещённой на нижнюю полку холодильника.

Затем креветки просто высыпают в подсолённую кипящую воду (объём её, разумеется, раза в два должен превышать объём креветок и на один литр воды рекомендуется добавлять полторы столовых ложки соли), добавляют столовую ложку укропа, снова доводят воду до кипения, и варят три-пять минут (суммарное время не должно превышать 10 минут). В процессе этой термообработки креветки приобретают ярко-оранжевый цвет.

Долго **варить замороженные креветки** не следует, так как «переваренные» они становятся жёсткими, упругими и сопротивляются попыткам их разжевать подобно резине.

После того как креветки сварились воду из кастрюли можно слить сразу, а можно спустя 10-15 минут. Во втором случае варёные креветки будут более сочными.

Креветки, которые заморозили уже варёными, просто высыпают в кипящую воду и вынимают, максимум, через две-три минуты. По сути, их просто разогревают.

Как варить замороженные креветки в пиве

Разумеется, непосредственно в пиве никто креветки не варит – варят в воде с добавлением пива. На килограмм креветок в кипящую воду рекомендуется добавлять половину литра пива, а дальше всё, как описано выше.

Как варить замороженные креветки

Автор: Administrator

07.08.2011 08:30 - Обновлено 09.06.2012 06:23

Это очень простой рецепт, **как варить замороженные креветки**, но некоторые «торопыги» делают ещё проще – высыпают креветки в тарелку и разогревают их в микроволновке.

Ещё [ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ](#) , например, [КАК ВАРИТЬ ПЕЛЬМЕНИ](#)

{loadposition slava}