

繁体字

小龍蝦湯

率直的

有的人第一次喝了之後，對其濃郁程度感到吃驚。

請不要煮滾，也不要過份加熱。適合煮馬鈴薯。或將蔬菜或豆類炒過之後，再放入牛奶和湯也很好吃！！

剩飯

用剩飯和小龍蝦湯也可以做成簡單的意大利燉飯。在厚實的鍋里放入切成末的洋蔥和湯，再稍稍加熱一下，加入剩飯後，變成硬一點的粥，放涼后捏製成圓狀再裹上面衣油炸，就變成了米可樂餅。

意大利湯麵

即便只是在煮過麵條里，加入溫熱的湯也很好吃。加熱的橄欖油中放入大蒜后炒一炒，再加上炒洋蔥，鴻喜菇等蔬菜還有蘑菇類和剝好的小龍蝦肉，最後加上高湯使其吸附於意大利麵中，就是正統廚師的味道！而且很簡單！

調味汁

西餐湯用明膠凝固后澆在蔬菜上。可以配成涼爽的調味汁風。（也可以把小龍蝦剝好後放進去製成果凍狀！）

還有，沒有把熱的湯澆在剛燒好的熱氣騰騰的馬鈴薯上更好吃的了！

小龍蝦湯再加上烤一烤，法式干煎龍利魚的沙司

扇貝，魷魚，鱈魚等白身魚上澆上西餐湯后再烤一烤吃風味更佳。炭火烤更合適！而且，也可以作為法式干煎龍利魚的沙司。

還想要更鮮的話

我製作了咖喱，當味道不夠鮮的時候澆上咖喱，味道更濃郁。

尤其是蔬菜咖喱的時候一定要試一下。豬肉味噌湯完成時也可以用這個湯！

內田小龍蝦是什麼？

「內田小龍蝦」像日本的名字一樣。原本認為其產地是在日本；但是真正的產地是在北美。這是因為以給小龍蝦研究做出了貢獻的內田亨博士的名字命名的。內田小龍蝦第一次被帶入北海道的是在1930年的時候，因為食用和作為虹鱒誘餌的浮游生物增產的原因，被流放到摩周湖。然後1980年代后，阿寒湖和釧路流域等引人注目內田小龍蝦。食慾也繁殖力也旺盛的內田小龍蝦是太過於增加的話，由於湖的生態系破壞的事情。

阿寒湖是為了保護湖連同我們做了阿寒湖有名的「內田小龍蝦」的東西。我們致力採用有效的食品。可以直接煮這個。其他有意大利麵，奶汁烤菜，咖喱飯，炸蝦蓋飯等，飲食店也用內田小龍蝦的食譜也越來越多。

小龍蝦「Zaligani」這個名字的由來是……

小龍蝦受驚后，從逃到後面的動作來看是「Xizalu (Atozusalu)」最後變成「Zaligani」。阿寒湖的老漁夫叫「Salugani」的人很多，所以小龍蝦這個名字是從「Salu」變過來的。

很多人吃驚了！小龍蝦湯的美味！

開發中階段，我們已經舉行了試吃會。大家覺得“哎！小龍蝦能吃嗎？”然後像小龍蝦一樣他們退縮了……品嚐湯之後，就說“好喝”“味道像蝦一樣”“比螃蟹更好吃”等好評如潮。小龍蝦湯是小龍蝦料理的入門食譜！

小龙虾汤

率直的

有的人第一次喝了之后，对其浓郁程度感到吃惊。

请不要煮滚，也不要过份加热。适合煮土豆。或将蔬菜或豆类炒过之后，再放入牛奶和汤也很好吃！！

剩饭

用剩饭和小龙虾汤也可以做成简单的意大利炖饭。在厚实的锅里放入切成末的洋葱和汤，再稍稍加热一下，加入剩饭后，变成硬一点的粥，放凉后捏制成圆状再裹上面衣油炸，就变成了米可乐饼。

意大利汤面

即便只是在煮过面条里，加入温热的汤也很好吃。加热的橄榄油中放入大蒜后炒一炒，再加上炒洋葱，鸿喜菇等蔬菜还有磨菇类和剥好的小龙虾肉，最后加上高汤使其吸附于意大利面中，就是正统厨师的味道！而且很简单！

调味汁

西餐汤用明胶凝固后浇在蔬菜上。可以配成凉爽的调味汁风。（也可以把小龙虾剥好后放进去制成果冻状）

还有，没有把热的汤浇在刚烧好的热气腾腾的土豆上更好吃的了！

小龙虾汤再加上烤一烤，法式干煎龙利鱼的沙司

扇贝，鱿鱼，鳕鱼等白身鱼上浇上西餐汤后再烤一烤吃风味更佳。炭火烤更合适！而且，也可以作为法式干煎龙利鱼的沙司。

还想要更鲜的话

我制作了咖喱，当味道不够鲜的时候浇上咖喱，味道更浓郁。

尤其是蔬菜咖喱的时候一定要试一下。猪肉酱汤完成时也可以用这个汤！

内田小龙虾是什么？

「内田小龙虾」像日本的名字一样。原本认为其产地是在日本，但是真正的产地是在北美。

这是因为以给小龙虾研究做出了贡献的内田亨博士的名字命名的。内田小龙虾第一次被带入北海道的是在 1930 年的时候，因为食用和作为虹鳟诱饵的浮游生物增产的原因，被流放到了摩周湖。然后 1980 年代后，阿寒湖和钏路流域等引人注目内田小龙虾。食欲也繁殖力也旺盛的内田小龙虾是太过于增加的话，由于湖的生态系破坏的事情。

阿寒湖是为了保护湖连同我们做了阿寒湖有名的「内田小龙虾」的东西。我们致力采用有效的食品。可以直接煮这个。其他有意大利面，奶汁烤菜，咖喱饭，炸虾盖饭等，饮食店也用内田小龙虾的食谱也越来越多。

小龙虾「Zaligani」这个名字的由来是……

小龙虾受惊后，从逃到后面的动作来看是「Xizalu (Atozusalu)」最后变成「Zaligani」。阿寒湖的老渔夫叫「Salugani」的人很多，所以小龙虾这个名字是从「Salu」变过来的。

很多人吃惊了！小龙虾汤的美味！

开发中阶段，我们已经举行了试吃会。大家觉得“哎！小龙虾能吃吗？”然后像小龙虾一样他们退缩了……品尝汤之后，就说“好喝”“味道像虾一样”“比螃蟹更好吃”等好评如潮。小龙虾汤是小龙虾料理的入门食谱！