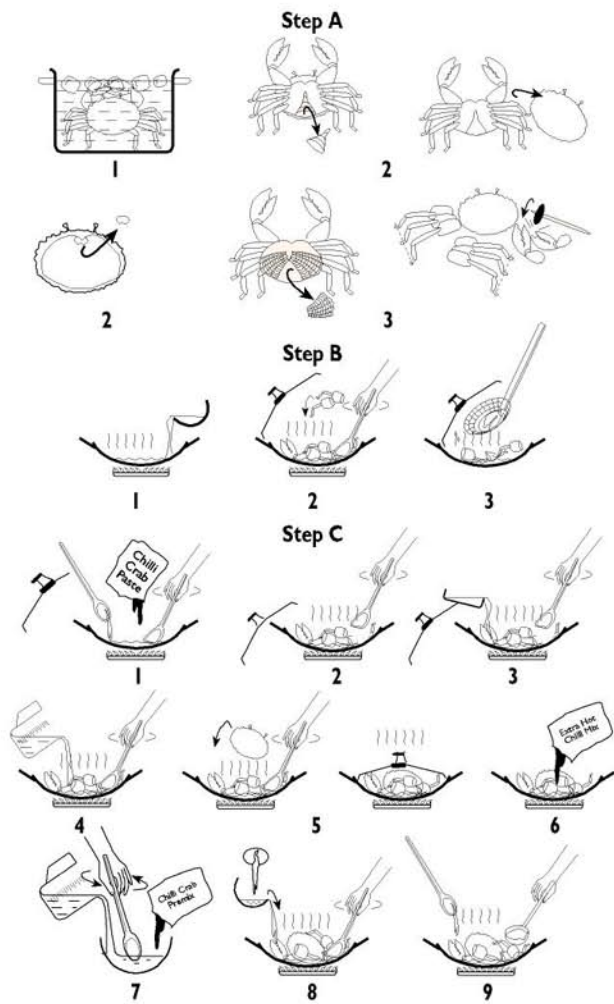


# Singapore Chilli Crab



# Singapore Chilli Crab

Serves 2-3

## INGREDIENTS

<b>Chilli Crab</b>		Water (for Step C4)	15.89 oz / 470 ml (2 cups)
Peanut oil	4.93 oz / 146 ml (3/4 cup)	Extra Hot Chilli Mix*, (as desired)	1 pkt
Live Sri Lanka crab	1-1.2 kg	Chilli Crab Premix*	1 pkt
		Water (for Step C7)	1.01 oz / 30 ml (1 3/4 tbsp)
<b>Chilli Crab Gravy</b>		Eggs, lightly beaten	2 nos
Peanut oil, reserved from frying crab	2 tsp		
Chilli Crab Paste*	1 pkt	<b>Garnish</b>	
Crab juice, reserved from soaking crab	1 cup	Coriander leaves	

## A. To prepare crab

1. Submerge live Sri Lanka crab in ice-cold water until it stops moving. Remove from water and clean shell.
2. Remove from body all the parts that cannot be eaten. Set aside shell with roe.
3. Cut away sharp tips of legs. Cut body in half, then into 3 pieces for each half. Hammer the pincers so that the shell is slightly cracked.
4. Keep the crab juice collected for Step C3.

## B. To fry crab

1. Pour peanut oil in a wok and warm for 30 secs on medium heat.
2. Add crab (without shell) and cover the wok. Fry for 1 min. Turn over the crab and fry for another 30 secs.
3. Remove crab and strain fried peanut oil for later use.

## C. Chilli crab

1. In a wok, mix 1 tsp fried peanut oil (from Step B) with Chilli Crab Paste. Stir for 1 min on medium heat.

2. Add fried crab from Step B. Stir well, coating entire crab with the paste. Cover the wok. Fry for 1 min on medium heat.
  3. Pour crab juice from Step A around the crab. Mix well for 30 secs.
  4. Gradually add 15.89 oz / 470 ml water.
  5. Place shell from Step A over crab, with outer shell facing up. Cover wok for 1.5 mins. Stir and scoop gravy over crab. Cover for another 2.5 mins, then scoop gravy over crab again.
  6. Sprinkle over crab the desired amount of Extra Hot Chilli Mix.
  7. In a separate small bowl, stir Chilli Crab Premix into 1.01 oz / 30 ml water. Mix well and add to crab, stirring gravy evenly for 30 secs.
  8. Pour beaten eggs around crab and stir for 20 secs.
  9. Add 1 tsp fried peanut oil (from Step B) onto crab and stir. Coat crab with gravy.
- D. To serve**
1. Place crab and gravy on serving platter and garnish with coriander leaves.
  2. Serve with rice or crusty French loaf.

## CHEF'S TIPS

You may also use other types of crab or other seafood such as lobsters, mussels, clams and prawns. For more detailed cooking instructions and tips, please visit [www.primataste.com](http://www.primataste.com).

## STORAGE

Store in cool, dry place. After opening, keep pack refrigerated and use within 3 days.

Volume Conversion: 1 cup ≈ 8 oz / 230 ml

## 新加坡辣椒螃蟹

2-3 人份

<b>材料</b>		特辣混合料*	1 包
辣椒螃蟹		(Extra Hot Chilli Mix)(适量)	
花生油	146 毫升 (3/4 杯)	B 辣椒螃蟹调配粉* (Chilli Crab Premix)	1 包
活斯里兰卡螃蟹	1 - 1.2 公斤	水(用于C7步骤)	30 毫升 (1 3/4 汤匙)
辣椒螃蟹酱		鸡蛋(稍微搅拌)	2 粒
花生油(炸螃蟹时保留下来的油)	2 茶匙	<b>配料</b>	
A 辣椒螃蟹糊*(Chilli Crab Paste)	1 包	茭菱	
蟹汁(浸螃蟹时保留下来的汁)	1 杯		
水(用于C4步骤)	470 毫升 (2 杯)		

### A. 螃蟹的预备步骤

1. 把活的斯里兰卡螃蟹浸在冰水里,直到它停止不动。取出清洗蟹壳。
2. 把不能食用的螃蟹部分全去除。留下蟹壳和蟹膏待用。
3. 剪掉蟹脚的尖端。把螃蟹切成两半。每一半切成三块。捶打蟹壳,直到蟹壳稍微裂开。
4. 将蟹汁保留在C3步骤时使用。

### B. 炸螃蟹

1. 把花生油倒入锅里,用中火热30秒。
2. 加入螃蟹(去壳),然后盖锅。油炸1分钟。将螃蟹翻转过来,多炸30秒。
3. 取出螃蟹,沥干油留旁待用。

### C. 辣椒螃蟹

1. 将1茶匙的花生油(炸螃蟹时保留下来的油)和A辣椒螃蟹糊(Chilli Crab Paste)倒入锅里。用中火拌均1分钟。
2. 加入B步骤炸过的螃蟹,拌均,并确定螃蟹完全沾上辣椒螃蟹糊。盖锅。用中火炒1分钟。

### 烹饪点子

您可采用其他种类的螃蟹或其他海鲜,例如龙虾、淡菜、蛤和虾。

欲知更多烹调详情,请浏览 [www.primataste.com](http://www.primataste.com)。

### 储存

储置阴凉,干燥之处。包装一旦打开,就得放进冰箱,并在三天内用完。

容量兑换: 1 杯 ≈ 230 毫升

3. 倒入蟹汁(浸螃蟹时保留下来的汁),搅拌均匀30秒。
4. 慢慢加入470毫升的水入锅里。
5. 把A步骤的蟹壳(壳背向上)放在螃蟹上。盖锅焖1.5分钟。搅拌并把酱汁淋在螃蟹上。再盖锅多2.5分钟,然后再把酱汁淋在螃蟹上。
6. 随个人喜好洒入适量的特辣混合料(Extra Hot Chilli Mix)。
7. 在另一碗里,将B辣椒螃蟹调配粉(Chilli Crab Premix)和30毫升的水拌均。再加入螃蟹里,搅拌均匀30秒。
8. 将搅拌的鸡蛋加入螃蟹里,调匀20秒。
9. 倒入1茶匙的花生油(炸螃蟹时保留下来的油),调匀,把酱汁淋在螃蟹上。

2. 将蟹壳(壳背向上)放在螃蟹上。盖锅焖1.5分钟。搅拌并把酱汁淋在螃蟹上。再盖锅多2.5分钟,然后再把酱汁淋在螃蟹上。
3. 随个人喜好洒入适量的特辣混合料(Extra Hot Chilli Mix)。
4. 在另一碗里,将B辣椒螃蟹调配粉(Chilli Crab Premix)和30毫升的水拌均。再加入螃蟹里,搅拌均匀30秒。
5. 将搅拌的鸡蛋加入螃蟹里,调匀20秒。
6. 倒入1茶匙的花生油(炸螃蟹时保留下来的油),调匀,把酱汁淋在螃蟹上。

### D. 食用

1. 将辣椒螃蟹和酱汁盛在盘子上,以茭菱点缀。
2. 以白饭或法式香脆面包来配食。

3. 残剩的蟹壳(蟹壳背向上)放在螃蟹上。盖锅焖1.5分钟。搅拌并把酱汁淋在螃蟹上。再盖锅多2.5分钟,然后再把酱汁淋在螃蟹上。
4. 随个人喜好洒入适量的特辣混合料(Extra Hot Chilli Mix)。
5. 在另一碗里,将B辣椒螃蟹调配粉(Chilli Crab Premix)和30毫升的水拌均。再加入螃蟹里,搅拌均匀30秒。
6. 将搅拌的鸡蛋加入螃蟹里,调匀20秒。
7. 倒入1茶匙的花生油(炸螃蟹时保留下来的油),调匀,把酱汁淋在螃蟹上。

1. 将蟹壳(壳背向上)放在螃蟹上。盖锅焖1.5分钟。搅拌并把酱汁淋在螃蟹上。再盖锅多2.5分钟,然后再把酱汁淋在螃蟹上。
2. 随个人喜好洒入适量的特辣混合料(Extra Hot Chilli Mix)。
3. 在另一碗里,将B辣椒螃蟹调配粉(Chilli Crab Premix)和30毫升的水拌均。再加入螃蟹里,搅拌均匀30秒。
4. 将搅拌的鸡蛋加入螃蟹里,调匀20秒。
5. 倒入1茶匙的花生油(炸螃蟹时保留下来的油),调匀,把酱汁淋在螃蟹上。

1. 将蟹壳(壳背向上)放在螃蟹上。盖锅焖1.5分钟。搅拌并把酱汁淋在螃蟹上。再盖锅多2.5分钟,然后再把酱汁淋在螃蟹上。
2. 随个人喜好洒入适量的特辣混合料(Extra Hot Chilli Mix)。
3. 在另一碗里,将B辣椒螃蟹调配粉(Chilli Crab Premix)和30毫升的水拌均。再加入螃蟹里,搅拌均匀30秒。
4. 将搅拌的鸡蛋加入螃蟹里,调匀20秒。
5. 倒入1茶匙的花生油(炸螃蟹时保留下来的油),调匀,把酱汁淋在螃蟹上。

## シンガポールチリクラブ

2-3 人份

<b>材料</b>			
チリクラブ			
ピーナッツ油*	146 ml	水(C4用)	470 ml
生きたスリランカクラブ	1-1.2 kgサイズ	辛口チリミックス* (お好みで)	1 袋
チリクラブソース (グレービー)		チリクラブプレミックス*	1 袋
ピーナッツ油(蟹を揚げた油)	小匙2	水(C7用)	30 ml
チリクラブペースト*	1 袋	生卵(軽く混ぜた物)	2 個分
カニジュース(蟹をつけた水)	1 カップ	飾り	
		コリアンダーの葉	

\* Prima Taste パックに入っています

### A. 蟹の下ごしらえ

1. 生きた蟹を氷水に入れ蟹が動かなくなるまで待ちます。
2. 食べられない部分を取り除きます。殻と卵は別においておきます。
3. 足のとがった部分を切り落とします。蟹を半分は割って更に3等分します。はさみ部分は叩いて割目を入れます。蟹を漬けた水は取っておきます(C3)。

### B. 蟹の下調理

1. 中華鍋にピーナッツ油をひいて中火で30秒熱します。
2. 蟹(殻以外)を入れ蓋をし1分間炒めます。裏返してさらに30秒炒めます。
3. 蟹を取り出し、残ったピーナッツ油は濾して置いておきます。

### C. チリクラブの調理

1. 中華鍋にピーナッツ油を小匙1入れチリクラブペーストと混ぜ合わせ中火で1分間加熱します。
2. 蟹を加えてペーストを蟹全体にからめ蓋をして中火で1分間いためます。

3. 残しておいた蟹ジュース(蟹を漬けた水)を蟹の周辺から流し入れ30秒熱します。
4. 更に水470 mlを少しずつ加えます。
5. 別に取りおいた胴体の殻を外側に上になるように蟹にかぶせて蓋をし1.5分間加熱します。鍋の中のソースを蟹全体にまわしかけます。2分半後に更にこの作業を繰り返します。

6. お好みで辛口チリミックスをかけます。
7. チリクラブプレミックスと水30 mlをよく混ぜ鍋の蟹全体にまわしかけ30秒おきます。
8. 生卵を軽く混ぜ20秒程度で蟹にまわしかけます。
9. 残しておいた小匙1のピーナッツ油を蟹にかけ全体にからまるようにします。

### D. 食べ方

1. 大皿に蟹とソースを盛付けコリアンダーの葉を添えます。
2. ライスまたはバケットパンをつけます。

### シェフからの一口ヒント

他の種類の蟹やロブスター、ムール貝、アサリや海老などの魚介類でも美味しくいただけます。詳しい説明は[www.primataste.com](http://www.primataste.com)をご覧ください。

### 保存

開封後は冷蔵庫で保存し、3日以内に御使用ください。